



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Verwerfen](#)

# GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2023

## GEBIETSWEIN

**5,6 G/L** SÄURE B.A. WS

**11,5 %** VOL. ALKOHOL

**1,9 G/L** RESTZUCKER

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

**19 – 51** JAHR ALTE REBEN

**0,75 L** INHALT

**2024-2027+** TRINKREIFE

Betörende Nase nach Pfingstrose, Hollunder-Blüten und Limetten-Zesten. Ätherische Minze und Zitronenblüten kommen mit Luft dazu. Am Gaumen voller erquickender Frische und Leichtigkeit. Reichhaltig und aromatisch im Finale. (Thomas Schabl, Weinakademiker)



### Traubensorte

*Eine der ältesten, kultivierten Rebsorten. Sie ist fäulnisanfällig, braucht frostfreie, warme Lagen und ist spätreifend. Die Traube ist mittelgroß, länglich und meist breit geschultert.*



### Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame spontane Vergärung im Edelstahltank.*



### Boden / Anbauggebiet

*Der Gelbe Muskateller benötigt Böden, die rasch Wasser ableiten und gut durchlüftet sind. Aufgrund dessen wächst er bei uns auf hochgelegenen, mit Schotter durchzogenen bzw. lehmigen Sandböden.*



### Speisebegleiter

*Ausgezeichnet mit leichten Vorspeisen und würzigen Gerichten der Ethno- und Fusionsküche kombinierbar, selbstverständlich auch ein hervorragender Aperitif für viele Anlässe.*



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)