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 / Anbaugebiet

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