Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen



GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2024

GEBIETSWEIN

SCHRAUB VERSCHLUSS
19-52 JAHR ALTE REBEN
0,75 L INHALT
2025-2028 TRINKREIFE
5,5 G/L SÄURE B.A. WS
2,6 G/L RESTZUCKER
11 % VOL. ALKOHOL

Erquickende Aromatik nach weißen Blüten, Pfefferminz, Kumquat und Salatgurke. Am Gaumen Hollunderblüte, ein Hauch Exotik mit erfrischender Säure. Sonnenschein aus dem Glas.

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, ganze Trauben gequetscht. 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