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



MITZI
SÜDSTEIERMARK DAC 2024

GELBER MUSKATELLER

12,00 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2025-2028 TRINKREIFE
SCHRAUB VERSCHLUSS
5,1 G/L SÄURE B.A. WS

„Blumiger Auftakt nach Löwenzahn und Muskatblüten. Vielschichtig und ansprechend öffnen sich Aromen von Kamille und reifen Äpfeln. Helle Zitrusnoten und feine Kräuterwürze bringen eine schöne Spannung. Am Gaumen tritt seine Frohnatur hervor – lebendig und voller Frische spielt der Wein mit den Geschmäckern von Salzzitrone und Mandarine. Mitzi besticht durch Leichtigkeit und fühlt sich an wie barfuß auf einer Sommerwiese zu tanzen.“ Angelika Sternat, Weinakademikerin

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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe

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

folgt in Kürze

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at