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



MITZI
SÜDSTEIERMARK DAC 2025

GELBER MUSKATELLER

11,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2026-2029 TRINKREIFE
3,5 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS
5,6 G/L SÄURE B.A. WS

Mitzi 2025 begeistern mit Holunderblüten, Zitronenzesten und Melisse. Leichtfüßig und aromatisch präsentiert sich der Gaumen mit erquickender Frische und Noten von Limette und Physalis. Feingliedriger Abgang mit garantiertem Trinkfluss.

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

Als Sun-Downer oder Aperitif. Zu Tapas, Finger Food, Tomaten-Bruschetta, Saibling oder Spargel-Quiche.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at