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



GELBER MUSKATELLER GAMLITZ 2024

ORTSWEIN, BIO

5,4 G/L SÄURE B.A. WS
11,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
4,5G/L RESTZUCKER
2026-2031 TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS

Beschreibung folgt...

Traubensorte

Eine der ältesten, kultivierten Rebsorten. Inspiriert von der hohen Qualität und enormen Langlebigkeit der Muskateller Weine von Fritz Melcher, hat entschieden, dieser Rebsorte einem, nach seiner Einschätzung, idealen Standort zuzuführen: der Ried Perz. Seit den frühen 1990-er Jahren ist dieser Weingarten Grundlage unserer Muskateller Weine. Nachdem die Nachfrage stieg, fanden wir später auch noch ähnliche Voraussetzungen in anderen Parzellen, besonders in einem Weingarten in unserem Nachbarort Gamlitz. Beim Gelben Muskateller gilt eines: Standort ist alles. Sie ist nämlich fäulnisanfällig, braucht frostfreie, warme Lagen und ist spätreifend.

Weinlese

Ausbau: Ernte und Selektion der Trauben per Hand in Kleinkisten. Die Trauben werden, wenn nötig, gekühlt, danach entrappt, kaltmazeriert für ein paar Stunden und sanft gepresst. Der Saft wird 24-48 Stunden kühl gelagert, bevor er in Stahltanks kommt. Der Gärstart wird mittels Pied de Cuve eingeleitet. Je nach Balance der Säure im jeweiligen Jahrgang wird der biologische Säureabbau zugelassen oder durch Kühlung und spätere SO_2-Gabe unterbunden. Der Wein liegt anschließend mindestens ein Jahr auf der Hefe. Nach einer Klärschönung mit Bentonit wird er sanft filtriert und abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Kalkfreie Sand- und Schotterböden.
Von der Sonne geküsst und vom Wind gestreichelt. In Gamlitz finden wir ideale Bedingungen für unseren Muskateller: hochgelegene Lagen und kalkfreie Sand- und Schotterböden. Der Gelbe Muskateller liebt die Gegensätze großer Temperaturunterschiede, während er schwere Lehmböden mit hohem Kalkgehalt gar nicht mag. Eine echte Diva. Zum Glück gibt es Lagen wie die Ried Urlkogel in Gamlitz.

Speisebegleiter

Besonders gut mit Frischkäse, auch mal vom Schaf. Zu würzigen Gerichten bis hin zur asiatischen Küche. Gerne auch als eleganten Begleiter für zwischendurch.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at