



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Verwerfen](#)

GELBER MUSKATELLER RIED PERZ 2022

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

12,0 % VOL. ALKOHOL

3,4 G/L RESTZUCKER

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

30 JAHR ALTE REBEN

2025-2035+ TRINKREIFE

Beschreibung folgt...



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. Maischestandzeit zwischen 12 und 48 Stunden. Schonende Pressung. Spontane Vergärung imahltank. Nach 12 Monaten erster Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen. Weiterer Ausbau auf der Feinhefe im Edeltahltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach einem zweiten Abstich wurde der Wein im Februar 2025 unfiltriert abgefüllt.



Boden / Anbaugbiet

Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen. Gelber Muskateller: eine der ältesten Rebsorten der Weinbaugeschichte, verbreitet auf der ganzen Welt. Früher wurde er sowohl als Kelter- als auch als Speisetraube verwendet. Fast in jedem Keller gab es ein Fass dieser Spezialität, die immer ihre Liebhaber fand. Inspiriert von der hohen Qualität und enormen Langlebigkeit der Muskateller-Weine von Fritz Melcher hat Alois entschieden, dieser Rebsorte einen, nach seiner Einschätzung, idealen Standort zuzuführen: die Ried Perz. Seit den frühen 1990er-Jahren ist dieser Weingarten die Grundlage unserer Muskateller. Nachdem die Nachfrage stieg, fanden wir später auch noch ähnliche Voraussetzungen in anderen Parzellen, besonders in einem Weingarten in unserer Nachbarortschaft Gamitz. Bei Muskateller gilt eines ganz besonders: Der Standort ist alles.



Speisebegleiter

Ceviche, Flammkuchen, Quiche Loreen, Vegetarische Speisen, gebackene Steinpilze



FALSTAFF
(95 Punkte)

JAMES SUCKLING
(95 Punkte)

WEIN.PLUS
(90 Punkte)

GAULT-MILLAU
(94 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at