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



# GELBER MUSKATELLER
# RIED PERZ 2017

## ARCHIVWEIN

**5,1 G/L** SÄURE B.A. WS
**12,0 %** VOL. ALKOHOL
**0,75 L** INHALT
**2018-2025+** TRINKREIFE
**2,2 G/L** RESTZUCKER
**KORK** VERSCHLUSS
**26** JAHR ALTE REBEN

Gelb-fleischige Pfirsiche, etwas Brotgewürz, ungemein reichhaltig. Erinnerungen an Bergkräuter erwachen, am Gaumen dann viel Minze. Vielschichtig, tief-würzig und eine von herrlicher Traubenreife geprägte Saftigkeit. Große Zukunft! (Arno Bergler, WeinErleben)

**Schweizerische Weinzeitung: 18/20**
*„Offen wirkende Muskatelleraromatik, Brennnesseln, frische Aprikosen, Geissblatt, immer komplexer und würziger werdend. Im Mund sehr fein, würzig, präzise, deutlich salzig, dezent staubig mit langem, würzigem Nachhall. trinken-2028“*

### 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; kurze Maischestandzeit; schonende Pressung; spontan vergoren (eine Hälfte im Holzfass, andere Hälfte im Edelstahltank); 6 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank.*

### Boden / Anbaugebiet

*Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.*

### Speisebegleiter

*Zu feinen Fischgerichten und hellem Geflügel ebenso zu empfehlen wie zu weißem Spargel; auch als Solist eine Gaumenfreude.*

| **FALSTAFF** | **SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG** |
|---|---|
| (95 Punkte) | (18/20) |

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at