



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

## GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2018

### GEBIETSWEIN

SÄURE B.A. WS

**11,0** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2019 – 2022** TRINKREIFE

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

**14 – 46** JAHR ALTE REBEN

Feinste Würzaromen, Eibisch und Quitte, dazu zartere Brunnenkresse und saftige Sternfrucht. Im Mund sofort präsent, saftig und einnehmend, etwas gelbe Löwenzahnblüte, saftiges Finale. (Arno Bergler – WeinErleben)



#### 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 Maischzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung im Edelstahltank.



#### 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

Ausgezeichnet mit leichten Vorspeisen und würzigen Gerichten der Ethno- und Fusionsküche kombinierbar, selbstverständlich auch ein hervorragender Aperitif für viele Anlässe.

#### FALSTAFF

(90 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage](#) weingut@gross.at