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



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 zartherbe 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 Maischestandzeit, 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