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



MITZI
SÜDSTEIERMARK DAC 2019

5,9 G/L SÄURE B.A. WS
11 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2020-2022 TRINKREIFE
3,8 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS

Ausgeprägte Nase nach Limettenzesten & weißen Blüten. Minze und Kräuterwürze. Die klaren Aromen ziehen sich am Gaumen fort. Quickerfrischend und mit leichtfüßigem Körper bereitet er ungemeinen Trinkfluss. *(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)*

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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe

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

Die frisch-fruchtige Mitzi passt herrlich zu leichten Vorspeisen wie gebeizter Bachforelle, zu roten Rüben mit Frischkäse oder zu Safran-Risotto. Auch als Aperitif oder Sun-Downer sorgt der Gelbe Muskateller für beste Stimmung.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at