



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

# GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2020

## GEBIETSWEIN

**5,7 G/L** SÄURE B.A. WS

**11,5 %** VOL. ALKOHOL

**1,6 G/L** RESTZUCKER

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

**16-48** JAHR ALTE REBEN

**0,75 L** INHALT

**2021-2024** TRINKREIFE

Famos betörende Nase. Förmlich aus dem Glas strömen frische Hollunderblüten, Limettenzesten, sowie weiße Duftrosen. Mit Luft auch Zitronentartelette und etwas Minze. Am Gaumen von einer lebendigen Substanz mit pikanter Säurestruktur. Hocharomatisch im langen Nachhall steht er durch und durch für einen Gross'schen Muskateller. (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, kurze Maischzeit, schonende Pressung, langsame spontane 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**  
(91)



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