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



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 Maischestandzeit, 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