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



MITZI
SÜDSTEIERMARK DAC 2020

6 G/L SÄURE B.A. WS
11,5 % VOL. ALKOHOL
1,5 L INHALT
2021 – 2024 TRINKREIFE
1,3 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS

Aromatische feine Muskateller Aromen wie Weingartenpfirsich, Holunderblüten, Melisse und Pfefferminze fesseln die Nase sprichwörtlich ans Weinglas. Am Gaumen ist Mitzi von einer sehr frischen und lebendigen Natur. Limettenzesten, weiße Blüten und wiederum etwas Minze sorgen für eine kühle Stilistik und viel 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

folgt in Kürze

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at