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



GELBER MUSKATELLER
GAMLITZ 2020

ORTSWEIN

5,6 G/L SÄURE B.A. WS
11,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,5 G/L RESTZUCKER
2022 – 2026 TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS

Verführerisches Bukett nach Holunderblüten, Rosenwasser und gelben Früchten. Die durchdringenden Aromen fädeln sich dicht gefolgt auf und glänzen aus dem Glas. Nach kurzer Zeit kommen Aromenanklänge von getrockneter Salbei und Thymian dazu. Am Gaumen präsentiert sich dieser Gelbe Muskateller saftig, mit einer animierenden Kräuterwürze und leichtem Griff. Dezente Anklänge nach Granatapfel. Sorgt für viel seriösen Trinkspaß! (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, schonende Pressung, kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung, 13 Monate Ausbau im Stahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Besonders gut mit Frischkäse, auch mal vom Schaf. Zu würzigen Gerichten bis hin zur asiatischen Küche. Gerne auch als eleganten Begleiter für zwischendurch.

FALSTAFF
(93 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at