

Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

GELBER MUSKATELLER
RIED PERZ 2019

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

11 % VOL. ALKOHOL

3,7 G/L RESTZUCKER

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

27 JAHR ALTE REBEN

2021 – 2031+ TRINKREIFE

Fein verflochtener Auftakt von Pfefferminze, frischer Melisse und Zitronenthymian. Mandarine, Fenchelsamen und ein Hauch von Anis bereichern das Bukett. Mit Luft zeigt dieser Ried Perz Muskateller eine ungemeine Vielzahl von Nuancen. Am Gaumen durchdringend fein und ausbalanciert. Eine lebendige und kühle wirkende Säure vereint sich mit dem Aromenspiel zu einem saftigen Körper. Sehr linear und einer feinen Klinge gleich wirkt der Abgang lange nach. Großer 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; spontan vergoren (eine Hälfte im Holzfass, andere Hälfte im Edelstahltank); Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.

FALSTAFF
(94 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at