



# GELBER MUSKATELLER GAMLITZ

## ORTSWEIN

**6,2 G/L** SÄURE B.A. WS

**12,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2017-2022+** TRINKREIFE

**4,7 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**6 BIS 16** JAHR ALTE REBEN

Einladendes Aromenspiel, erinnert an reife Birnen, frische Kräuter und Koriander. Animierend und dabei druckvoll, begeistert durch Lebendigkeit und ausgezeichneter Balance, zugänglich, hält was er in der Nase verspricht, tolle Länge. Ein beispielhafter Ortswein. (Stephan Picillini – Diplomsommelier)



### 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, 10 Monate Ausbau im Stahltank,*



### Boden / Anbaugebiet

*Sand und Schotter. Kalkfrei.*



### Speisebegleiter

*Melone mit Rohschinken; asiatische Küche (würzige Speisen); oder einfach als Aperitif genießen;*



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