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

GELBER MUSKATELLER GAMLITZ

ORTSWEIN

SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016 – 2021 TRINKREIFE

1,9 G/LT RESTZUCKER

5 BIS 15 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Sehr ausdrucksstark in der Nase, begeisternde Kräuterwürze. Erinnerungen an Minze, frisches Gras, eingelegte rote Kirschen und Himbeerblätter erwachen. Im saftig-reifen Geschmack wiederholen sich die Aromen, mit Luft ergänzen Noten nach Zitronengras und frisch geriebener Muskatnuss. Durch und durch saftig und animierend. (Arno Bergler – Wein erleben)

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, 7 Monate Ausbau im Stahltank, 3 davon auf der Vollhefe, 4 auf der Feinhefe;

Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Kalkfrei.

Speisebegleiter

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

VINARIA	**FALSTAFF**
(3 Sterne)	(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at