

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

GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2019

GEBIETSWEIN

5,7 G/L SÄURE B.A. WS

11 % VOL. ALKOHOL

2,1 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

15-47 JAHR ALTE REBEN

0,75 L INHALT

2020-2023 TRINKREIFE

Typischer grossscher Muskateller! Das Bukett wechselt zwischen Blüten, weißer Exotikfrucht und Kräutern – hier allem voran wilder Thymian. In der Nase deutlich vorhanden Pink Grapefruit und frische Holunderblüten. Am Gaumen geradlinig straff mit Anklängen von Kräutertee und Kumquat. Jahrgangstypischer Säurebogen bringt zusätzlich Leichtigkeit und Trinkfluss. Elegant und animierend trinkig. (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, langsame kontrollierte Vergärung im Edelstahltank.

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

Ausgezeichnet mit leichten Vorspeisen und würzigen Gerichten der Ethno- und Fusionsküche kombinierbar, selbstverständlich auch ein hervorragender Aperitif für viele Anlässe.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at