



# MITZI SÜDSTEIERMARK DAC 2020

**6 G/L** SÄURE B.A. WS

**11,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2021 – 2024** TRINKREIFE

**1,3 G/L** RESTZUCKER

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Aromatische feine Muskateller Aromen wie Weingartenpfirsich, Holunderblüten, Melisse und Pfefferminze fesseln die Nase sprichwörtlich ans Weinglas. Am Gaumen ist Mitzi von einer sehr frischen und lebendigen Natur. Limettenzesten, weiße Blüten und wiederum etwas Minze sorgen für eine kühle Stilistik und viel Trinkfluss. *(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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe*



## 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

*folgt in Kürze*



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