



# GELBER MUSKATELLER RIED PERZ 2013

## ERSTE STK RIED

**5,8 G/LT** SÄURE B.A. WS

**12,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2014–2021+** TRINKREIFE

**2,6 G/LT** RESTZUCKER

**22** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Intensives und komplexes Fruchtspiel, erinnert an Orangenesten, Holundersirup mit gewürzigen Noten. Am Gaumen lebendig und fein, leicht muskatig und wieder betont fruchtig, vielschichtig, animierend im langen Abgang. Einer der charaktvollsten Muskateller mit sehr gutem Reifepotenzial, beeindruckend.



### Traubensorte

*Eine der ältesten, kultivierten Rebsorten. Sie ist fäulnis anfällig, braucht frostfreie, warme Lagen und ist spätreifend. Die Traube ist mittelgroß, länglich und meist breit geschultert.*



### Weinlese

*Lesen und Traubenselektion per Hand, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.*



### Boden / Anbaugebiet

*Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.*



### Speisebegleiter

*Als Aperitif oder zu leichten, geschmacksintensiven Gerichten wie Schinken mit Melone, marinierten Steinpilzen und frischem Schafkäse oder rosa gebratenem Lachs.*



**GAULT & MILLAU**

(18 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at