

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

GELBER MUSKATELLER
GAMLITZ 2019

ORTSWEIN

6,1 G/L SÄURE B.A. WS

11 % VOL. ALKOHOL

3 L INHALT

3,5 G/L RESTZUCKER

2020-2025+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

9 BIS 19 JAHR ALTE REBEN

Gelbfruchtig und wunderbar saftig. Im Duft verspielt, Ringlotten, Weingartenpfirsich, weißer Holunder auch feine Zitrusnoten sind dabei. Am Gaumen aromatisch, gelbe Früchte wiederholen sich, saftig, gut eingebunden die Säure. Fein cremig und trotzdem verspielt, sehr harmonisch im Ausklang. (Silvia Nimmrichter, Diplom Sommelière)

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, 13 Monate Ausbau im Stahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Besonders gut mit Frischkäse, auch mal vom Schaf. Zu würzigen Gerichten bis hin zur asiatischen Küche. Gerne auch als eleganten Begleiter für zwischendurch.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at