



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 grosssscher 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](mailto:weingut@gross.at)