



# GELBER MUSKATELLER

## GEBIETSWEIN

**5,0 G/LT** SÄURE B.A. WS

**11,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2016 – 2019** TRINKREIFE

**1,1 G/LT** RESTZUCKER

**11 BIS 43** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Man kann sich gar nicht satt-riechen. Granatäpfel, frisch geriebene Zitronenschalen, dazu zarte Rosenblüten und Eibisch. Die Aromen liegen tief im Wein verankert, mit Luft dann zusätzlich Koriander und Muskatnuss. Stoffig, würzig und vollgepackt mit unbändiger Trinkfreude. (Arno Bergler – Wein erleben)



### 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 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

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



**VINARIA**  
(2 Sterne)

**FALSTAFF**  
(91 Punkte)



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