



# SAFT VOM GELBEN MUSKATELLER FLEIN 2022

**GROSS & GROSS**

**0,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,73 L** INHALT

**2023-2025** TRINKREIFE

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

**15 BIS 30** JAHR ALTE REBEN

Strahlendes Goldgelb im Glas. Klare Fruchtaromen sowie Blütenanklänge bilden das Bukett, welches an Minze, Litschi und Holunderblüten erinnert. Ein frisches Säurespiel verleiht Trinkfluss und animiert zum Genuss. Am Gaumen gesellen sich auch Lavendel sowie reife Mirabelle dazu. Die Aromen verfliegen tänzerisch im langen Nachhall.

Pur und gekühlt im großen Weinglas genießen!

Mehr Infos zum Geschwisterprojekt von Veronika Mitteregger und ihrer Winzer-Familie Gross & Gross: [www.flein.at](http://www.flein.at)



## 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

*Die Trauben für Flein wachsen in Weingärten, die eigens für die Saftproduktion von Hand gepflegt und geerntet werden. Die sanfte Pressung nach Champagner-Methode (Auspressungsgrad von nur 55 Prozent) und die neueste Technologie bei der hitzereduzierten Pasteurisierung machen ein sortentypisches Geschmackserlebnis möglich.*



## Boden / Anbaugebiet

*Flein Gelber Muskateller wächst auf steilen Terrassen auf 350 bis 400 Meter Seehöhe in einer südorientierten Kessellage des Weinorts Gorca. Alpine wie mediterrane Klimaeinflüsse prägen seinen Geschmack. Die Rebstöcke wurzeln tief in kargem, kalkhaltigem Mergelboden.*



## Speisebegleiter

*Harmoniert elegant zu rohem Fisch, mediterraner Küche und zu leichten Vorspeisen. Geschmackvoller Aperitif und Sun-Downer! Höchster Genuss im ersten Jahr.*



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