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

GELBER MUSKATELLER 2017

GEBIETSWEIN

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

11,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2018-2021 TRINKREIFE

4,1 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

13 BIS 45 JAHR ALTE REBEN

Hocharomatisch und ausdruckstark. Glockenklare Frische bereits in der Nase, Holunder, Zitronencrème, reife Marillen. Dazu auch viel Würze, weißer Pfeffer und frisch gemahlener Koriandersamen. Die Würze setzt sich am Gaumen fort, beschwingt und animierend. (Arno Bergler, WeinErleben)

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 hoch-gelegenen, 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.

FALSTAFF
(91 Punkte)

VINARIA
(3 Sterne + FUN)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at