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

GELBER MUSKATELLER

GEBIETSWEIN

6,4 G/LT SÄURE B.A. WS

10,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2015–2018 TRINKREIFE

3,4 G/LT RESTZUCKER

11 BIS 43 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Eindringliches und intensives Fruchtspiel, ausgeprägte Holunderblütennoten, etwas Zitrus und Muskat. Am Gaumen viel aromatischer Druck, verspielt und lebendig, schlank gebaut und dabei fein und ausgewogen, animierender Abgang mit Anklängen von Grapefruitzesten. Prädestiniert als Sommerwein!

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.

FALSTAFF
(90 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at