



GELBER MUSKATELLER RIED PERZ 2020

ERSTE STK RIED

0,75 L INHALT

11,5 % VOL. ALKOHOL

0,2 G/L RESTZUCKER

5,7 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

28 JAHR ALTE REBEN

2022 – 2032+ TRINKREIFE

James Suckling: 94 Punkte

“A perfumed, floral and dry white showing plenty of white lavender, lychee, grapefruit and orange curd on the nose. Tangy, zesty and citrusy on the palate, medium-bodied and with good substance at only 11.5% alcohol. Fantastic freshness and persistency. Sustainable. Drink now or hold.”

Jancis Robinson: 16,5

“Ehrenhausen. Clayey sand with gravel inclusions. In conversion to organic. Highly floral, grapey, fine nuttiness. The power here is in the nose rather than the delicate palate. Light and fresh with an appealing sourpuss grapefruit pucker on the wild-mint finish. Aperitif style. (PS) 11.5% Drink 2024-2027”

A la Carte: 93+ Punkte

“Blassgelb, tiefe Aromatik, Mix aus Blüten und Kumquat, Mandarine, stoffig, sehr leicht und dicht, eleganter Trinkfluss, präzises Finish, sehr lang anhaltend”

Fallstaff: 92 Punkte

“Helles Goldgelb, Silberreflexe. Floral, reife Birnenfrucht, Mango, zart nach Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Frisch, grüne Apfelaromen, rassiger Touch, mineralisch, karg-salzig im Abgang, fast minzig im Nachhall, vielfältig einsetzbar.”



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; Maischestandzeit zwischen 12 und 48h; schonende Pressung; spontan vergoren in 2400lt Holzfässern für 12 Monate; danach 1. Abstich und Cuvetierung der Fässer unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Ausbau auf der Feinhefe für weitere 12 Monate im Edeltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach einem weiteren 2. Abstich wurde dieser Wein im Oktober 2022

unfiltriert abgefüllt.

 Boden / Anbaugebiet

Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.



Speisebegleiter

Ceviche, Flammkuchen, Quiche Loreen, Vegetarische Speisen, gebackene Steinpilze



GAULT & MILLAU
(18/20)

JAMES SUCKLING
(94 Punkte)

JANCIS ROBINSON
(16,5)

A LA CARTE
(93+ Punkte)

FALSTAFF
(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at