



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

# GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2021

## GEBIETSWEIN

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

12 % VOL. ALKOHOL

3,9 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

17 – 49 JAHR ALTE REBEN

0,75 L INHALT

2022 – 2025 TRINKREIFE

Elegant verführerisches Bukett nach Jasminblüte, Weingartenpfirsich und Orangenöl. Mit etwas Luft offenbaren sich feine Aromen wie Pfingstrose und Bergkräutertee. Am Gaumen präsentieren sich eingelegter Pfirsich, Hollundersirup und frisch gemahlene Koriandersamen. Mit reichhaltiger Struktur, sowie einem animierendem Frucht- und Säurespiel bleibt er im langen Nachhall. Herrlicher Gross`scher Muskateller. (Thomas Schabl, Weinakademiker)



### 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 spontane Vergärung im Edelstahltank.*



### Boden / Anbauggebiet

*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**

(92 Punkte)



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