



MITZI SÜDSTEIERMARK DAC 2018

5,0 G/L SÄURE B.A. WS

11,0 % VOL. ALKOHOL

INHALT

2019-2021 TRINKREIFE

2,1 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

Gelbfruchtige Nase, aromatisch und verspielt, weiße Blüten und erfrischende Minze. Leichtfüßig und animierend am Gaumen, lebendige Frische und herrlicher Trinkfluss. (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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe



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

Die frisch-fruchtige Mitzi passt herrlich zu leichten Vorspeisen wie gebeizter Bachforelle, zu roten Rüben mit Frischkäse oder zu Safran-Risotto. Auch als Aperitif oder Sun-Downer sorgt der Gelbe Muskateller für beste Stimmung.

FALSTAFF

(90 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at