



GELBER MUSKATELLER GAMLITZ 2018

ORTSWEIN

5,4 G/L SÄURE B.A. WS

11,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

3,5 G/L RESTZUCKER

2019 – 2024+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

8 BIS 18 JAHR ALTE REBEN

Komplexer Auftakt in der Nase nach weißen Blüten gepaart mit Salbei und reifer Exotikfrucht. Der betörende Geruch nach frischen Trauben und Blüten fesseln ans Glas. Alles ist exakt dort, wo es hin gehört ohne zu viel zu sein. Am Gaumen klare Fruchtaromen nach Passionsfrucht und Zitrus. Saftig samt mit ungemeinen Trinkfluss. Rosa Pfeffer und Kräuter im Nachhall. (Thomas Schabl, Diplom-Sommelier)



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

Lesen und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung, kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung, 13 Monate Ausbau im Stahltank.



Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Kalkfrei.



Speisebegleiter

asiatische Küche (würzige Speisen); Melone mit Rohschinken oder einfach als Aperitif genießen;



VINARAI

(3 K Sterne TIPP)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at