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

# GELBER MUSKATELLER
# RIED PERZ

## ERSTE STK RIED

**4,9 G/LT** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2012–2019+** TRINKREIFE

**6,5 G/LT** RESTZUCKER

**20** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Beeindruckend feines und kräuterwürziges Aromenspiel, frisches Zitronengras, Orangenzesten und etwas Muskat. Animierend, druckvoll, begeistert durch Lebendigkeit und balancierter Kraft, hält was er in der Nase verspricht, ganz tolle Länge, beispielhaft!

### 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 Vergärung im traditionellen Holzfass, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.*

### Boden / Anbaugebiet

*Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.*

### Speisebegleiter

*Als Aperitif oder zu leichten, geschmacksintensiven Gerichten wie Schinken mit Melone, marinierten Steinpilzen und frischem Schafkäse oder rosa gebratenem Lachs.*

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at