



# GELBER MUSKATELLER

## GEBIETSWEIN

**5,9 G/LT** SÄURE B.A. WS

**11,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2014–2017** TRINKREIFE

**2,1 G/LT** RESTZUCKER

**10 BIS 42** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Intensive Nase mit typischen Fruchtnoten wie Holunder, frisches Birnenmus und ein Hauch Muskat. Am Gaumen viel aromatischer Druck, baut Spannung auf, Zitrusnoten verleihen dem Wein viel Leben, verspielt und elegant im Nachhall. Ein toller Sommerwein!



### 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 kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.*



### Boden / Anbaugebiet

*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.*



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