


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

# GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2018

## GEBIETSWEIN

**5,2** SÄURE B.A. WS

**11,0** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2019 – 2022** TRINKREIFE

**1,1** RESTZUCKER

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

**14 – 46** JAHR ALTE REBEN

Feinste Würzaromen, Eibisch und Quitte, dazu zartherbe Brunnenkresse und saftige Sternfrucht. Im Mund sofort präsent, saftig und einnehmend, etwas gelbe Löwenzahnblüte, saftiges Finale. (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, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung im Edelstahltank.*

### 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.*

**FALSTAFF**
(90 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at