



GELBER MUSKATELLER RIED PERZ 2011

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, Orangenesten 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

Lesen 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](mailto:weingut@gross.at)