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

GELBER MUSKATELLER
RIED PERZ

ERSTE STK RIED

5,3 G/L SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2024+ TRINKREIFE

4,2 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

25 JAHR ALTE REBEN

Intensives und komplexes Fruchtspiel, erinnert an Orangenzesten, Zitronengras sowie gewürzige Noten. Am Gaumen durchdringend und fein, Anklänge von Koriander, packende Mineralik, vielschichtig und animierend im langen Abgang. Ein charaktervoller Muskateller mit sehr gutem Reifepotenzial, beeindruckend. (Stephan Picillini – Diplomsommelier)

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; spontan vergoren (teils Holzfass, teils Edelstahltank); 10 Monate Ausbau im Edelstahltank;

Boden / Anbaugebiet

Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.

Speisebegleiter

Zu feinen Fischgerichten und hellem Geflügel ebenso zu empfehlen wie zu weißem Spargel; auch als Solist eine Gaumenfreude.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at