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

GELBER MUSKATELLER
RIED PERZ 2017

ARCHIVWEIN

5,1 G/L SÄURE B.A. WS
12,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2018-2025+ TRINKREIFE
2,2 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
26 JAHR ALTE REBEN

Gelb-fleischige Pfirsiche, etwas Brotgewürz, ungemein reichhaltig. Erinnerungen an Bergkräuter erwachen, am Gaumen dann viel Minze. Vielschichtig, tief-würzig und eine von herrlicher Traubenreife geprägte Saftigkeit. Große Zukunft! (Arno Bergler, WeinErleben)

Schweizerische Weinzeitung: 18/20
"Offen wirkende Muskatelleraromatik, Brennnesseln, frische Aprikosen, Geissblatt, immer komplexer und würziger werdend. Im Mund sehr fein, würzig, präzise, deutlich salzig, dezent staubig mit langem, würzigem Nachhall. trinken-2028"

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 (eine Hälfte im Holzfass, andere Hälfte im Edelstahltank); 6 Monate Ausbau auf der Feinhefe 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.

FALSTAFF
(95 Punkte)

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG
(18/20)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at