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

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