

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

GELBER MUSKATELLER

GEBIETSWEIN

6,0 G/LT SÄURE B.A. WS

11,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2020 TRINKREIFE

5,3 G/LT RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

12 BIS 44 JAHR ALTE REBEN

Vollfruchtig, duftig und reif, dazu ausdrucksstark und sehr präsent. Jubelstimmung in der Nase, reife Williams Christ Birne, Minze und Pfirsichmark wechseln sich ab. Im Mund legt der Muskateller nochmals zu, die Aromen intensivieren sich, Erinnerungen an Koriandersamen kommen hoch, dazu wunderbar stoffig und von einer wunderbaren Länge getragen. (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 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