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

GELBER MUSKATELLER
RIED PERZ

ERSTE STK RIED

5,8 G/LT SÄURE B.A. WS
12,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2014–2021+ TRINKREIFE
2,6 G/LT RESTZUCKER
22 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Intensives und komplexes Fruchtspiel, erinnert an Orangenzesten, Holundersirup mit gewürzigen Noten. Am Gaumen lebendig und fein, leicht muskatig und wieder betont fruchtig, vielschichtig, animierend im langen Abgang. Einer der charaktervollsten Muskateller mit sehr gutem Reifepotenzial, beeindruckend.

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 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.

GAULT & MILLAU
(18 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at