



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

MITZI SÜDSTEIERMARK DAC 2023

GROSS & GROSS

11,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2024-2027 TRINKREIFE

SCHRAUB VERSCHLUSS

5,8 G/L SÄURE B.A. WS

Blumiger Auftakt nach Löwenzahn und Muskatblüten. Vielschichtig und ansprechend öffnen sich Aromen von Kamille und reifen Äpfeln. Helle Zitrusnoten und feine Kräuterwürze bringen eine schöne Spannung. Am Gaumen tritt seine Frohnatur hervor – lebendig und voller Frische spielt der Wein mit den Geschmäckern von Salzzitrone und Mandarine. Mitzi besticht durch Leichtigkeit und fühlt sich an wie barfuß auf einer Sommerwiese zu tanzen. Angelika Sternat, Weinakademikerin



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, Entrappung der Beeren und 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

folgt in Kürze



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)