

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

SAFT VOM GELBEN MUSKATELLER FLEIN 2019

0,0 % VOL. ALKOHOL

0,73 L INHALT

2019-2021 TRINKREIFE

SCHRAUB VERSCHLUSS

15 BIS 30 JAHR ALTE REBEN

Pure aromatische Frucht. Erinnerungen an reife und taufrische Muskateller-Trauben kommen hoch. Litschi, Holunderblüten, Zitronenabrieb – es ist alles vorhanden und genau dort wo es sein soll. Das ausgeprägte Bukett setzt sich am Gaumen fort. Sehr saftiger Auftritt. Säure, die man sonst nur aus vergorenem Saft kennt und der leichte Fruchtzucker gleichen sich charmant aus und regen Speichelfluss und Appetit an. Weiße Exotik, viele Blüten und anregendes Säure-Fruchtspiel im Nachhall. Ist das noch Saft? Grandios als Aperitif und leichter Speisenbegleiter. *(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)*

Pur und gekühlt im großen Weinglas genießen!

Mehr Infos zum Geschwisterprojekt von Veronika Mitteregger ihrer Winzer-Familie Gross & Gross: www.flein.at

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

Die Trauben für Flein wachsen in Weingärten, die eigens für die Saftproduktion von Hand gepflegt und geerntet werden. Die sanfte Pressung nach Champagner-Methode (Auspressungsgrad von nur 55 Prozent) und die neueste Technologie bei der hitzereduzierten Pasteurisierung machen ein sortentypisches Geschmackserlebnis möglich.

Boden / Anbaugebiet

Flein Gelber Muskateller wächst auf steilen Terrassen auf 350 bis 400 Meter Seehöhe in einer südorientierten Kessellage des Weinorts Gorca. Alpine wie mediterrane Klimaeinflüsse prägen seinen Geschmack. Die Rebstöcke wurzeln tief in kargem, kalkhaltigem Mergelboden.

Speisebegleiter

Harmoniert elegant zu rohem Fisch, mediterraner Küche und zu leichten Vorspeisen. Geschmackvoller Aperitif und Sun-Downer! Höchster Genuss im ersten Jahr.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at