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

GELBER MUSKATELLER
RIED PERZ

ERSTE STK RIED

6,1 G/LT SÄURE B.A. WS

12,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2013–2020+ TRINKREIFE

4,8 G/LT RESTZUCKER

21 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Ausdrucksstarke Nase, viel weiße Blüten, Zitronengras und Orangenzesten mit muskatigen Noten. Am Gaumen feingliedrig und finessenreich, wieder muskatig und fruchtbetont, spannt einen aromatischen Bogen, komplex und überraschend lang anhaltend.

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.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at