



# GELBER MUSKATELLER RIED PERZ 2017

## ARCHIVWEIN

**5,1 G/L** SÄURE B.A. WS

**12,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2018-2025+** TRINKREIFE

**2,2 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**26** JAHR ALTE REBEN

Gelb-fleischige Pfirsiche, etwas Brotgewürz, ungemein reichhaltig. Erinnerungen an Bergkräuter erwachen, am Gaumen dann viel Minze. Vielschichtig, tief-würzig und eine von herrlicher Traubenreife geprägte Saftigkeit. Große Zukunft! (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

*Lesen und Traubenselektion per Hand; kurze Maischestandzeit; schonende Pressung; spontan vergoren (eine Hälfte im Holzfass, andere Hälfte im Edelstahltank); 6 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank.*



### Boden / Anbaugebiet

*Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.*



### Speisebegleiter

*Zu feinen Fischgerichten und hellem Geflügel ebenso zu empfehlen wie zu weißem Spargel; auch als Solist eine Gaumenfreude.*



### FALSTAFF

(95 Punkte)



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