Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen

MITZI
SÜDSTEIERMARK DAC 2021

5,9 G/L SÄURE B.A. WS

11,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

TRINKREIFE

3,9 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

Duftendes Aroma strömt aus dem Glas. Vielschichtig und ansprechend zeigt der Wein Noten von weißen Muskatblüten und reifen Äpfeln. Zitronenzesten und eine dezent vegetabile Würze komplettieren den Ausdruck in der Nase. Am Gaumen zeigt sich eine frische, animierende Säure. Der Wein besticht durch seine Leichtigkeit, die gepaart mit einer guten Struktur aus Säure und Körper in einen lang andauernden Abgang mündet. Hier zeigen sich wieder die frischen Aromen. Sie machen Lust auf mehr. *(Mathias Riepl, Diplom Sommelier)*

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