

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

GELBER MUSKATELLER
GAMLITZ

ORTSWEIN

6,2 G/L SÄURE B.A. WS
12,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2017-2022+ TRINKREIFE
4,7 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
6 BIS 16 JAHR ALTE REBEN

Einladendes Aromenspiel, erinnert an reife Birnen, frische Kräuter und Koriander. Animierend und dabei druckvoll, begeistert durch Lebendigkeit und ausgezeichneter Balance, zugänglich, hält was er in der Nase verspricht, tolle Länge. Ein beispielhafter Ortswein. (Stephan Picillini – Diplomsommelier)

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, schonende Pressung, kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung, 10 Monate Ausbau im Stahltank,

Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Melone mit Rohschinken; asiatische Küche (würzige Speisen); oder einfach als Aperitif genießen;

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at