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

GELBER MUSKATELLER STEIERMARK 2025

GEBIETSWEIN, BIO

SCHRAUB VERSCHLUSS
20-53 JAHR ALTE REBEN
0,75 L INHALT
2026-2029 TRINKREIFE
6,1 G/L SÄURE B.A. WS
6,6 G/L RESTZUCKER
10,5 % VOL. ALKOHOL

Aromatisches Muskateller Auftakt. Weingartenpfirsich und feine florale Anklänge, dazu Bergkräuter und Limettenabrieb. Am Gaumen frisch und lebendig mit balancierendem Fruchtschmelz. Noten von saftigem Pfirsich, einem Anklang von Holunderblüte und zarter Würze. Unglaublich leichtfüßig und animierend mit ungemeinem Trinkfluss.

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, ganze Trauben gequetscht. Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame spontane Vergärung im Edelstahltank.

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

Ausgezeichnet mit leichten Vorspeisen und würzigen Gerichten der Ethno- und Fusionsküche kombinierbar, selbstverständlich auch ein hervorragender Aperitif für viele Anlässe.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at