

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

GELBER MUSKATELLER GAMLITZ 2017

ORTSWEIN

5,5 G/L SÄURE B.A. WS
11,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2018-2023+ TRINKREIFE
3,5 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
7 BIS 17 JAHR ALTE REBEN

Gelbfruchtig und sehr saftig. In der Nase Weingartenpfirsiche und Netzmelonen, dazu Zitronenschalen und ein wenig Pfingstrosen. Alle Aromen sind eng miteinander verflochten, mit Luft dann auch frisch geriebene Muskatnuss. Herrlich sanft und saftig dann auch im Mund, die gelben Früchte wiederholen sich, vitale Gerbstoffe und aromatische Säure im Nachgeschmack (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

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;

FALSTAFF	**VINARIA**
(92 Punkte)	(3 Sterne)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at