

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

GELBER MUSKATELLER
RIED PERZ 2018

ERSTE STK RIED

4,6 G/L SÄURE B.A. WS
0,75 L INHALT
12,0 % VOL. ALKOHOL
1,2 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
2018-2028+ TRINKREIFE
26 JAHR ALTE REBEN

Aromatische fein abgestimmte Nase nach weißer Exotik, Kräutern und mineralischer Würze. Blüten, allen voran Holunder und Akazie. Geht im Glas schnell auf und entfaltet doch immer wieder Neues. Tolle Sortentypizität. Präzise und feingliedrig am Gaumen. Geprägt kühle Stilistik mit trinkanimierender Saftigkeit. Wirkt lange nach. Ein großer Muskateller. (Thomas Schabl, 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; 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.

GAULT MILLAU (18 Punkte, 3 Trauben)
VINARAI (4 K Sterne TIPP)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at