



GELBER MUSKATELLER RIED PERZ 2015

ERSTE STK RIED

6,5 G/LT SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016-2023+ TRINKREIFE

6,2 G/LT RESTZUCKER

24 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Geht mit Luft im großen Glas unglaublich auf! Gänzlich ohne vordergründige Muskateller-Aromatik, es begeistern sehr ernsthafte, mineralische Noten. Aber auch Frucht: vollreife Pfirsiche, würzige Koriandersamen, Traubenschalen und ein Hauch Bergamotte. Dazu noch aromatische Hagebutten und getrocknete Äpfel. Bleibt sehr lange haften. (Arno Bergler – Wein erleben)



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

Lesen und Traubenselektion per Hand; kurze Maischestandzeit; schonende Pressung; spontan vergoren (teils Holzfass, teils Edelstahltank); 5 Monate Ausbau auf der Vollhefe; weitere 2 Monate auf der Feinhefe;



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.



FALSTAFF
(93 Punkte)

VINARIA
(4 Sterne + TIPP)

A LA CARTE
(93 Punkte)

GAULT & MILLAU
(17,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at