



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

# GELBER MUSKATELLER RIED PERZ

## ERSTE STK RIED

**5,3 G/L** SÄURE B.A. WS

**12,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2017-2024+** TRINKREIFE

**4,2 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**25** JAHR ALTE REBEN

Intensives und komplexes Fruchtspiel, erinnert an Orangenesten, Zitronengras sowie gewürzige Noten. Am Gaumen durchdringend und fein, Anklänge von Koriander, packende Mineralik, vielschichtig und animierend im langen Abgang. Ein charaktvoller Muskateller mit sehr gutem Reifepotenzial, beeindruckend. (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; kurze Maischestandzeit; schonende Pressung; spontan vergoren (teils Holzfass, teils Edeltank); 10 Monate Ausbau im Edeltank;*



### 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.*



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)