

GROSS

WEINGUT AM NUSSBERG

RIED PERZ 2021

SORTE Gelber Muskateller
REGION Südsteiermark
ORT Ehrenhausen
RIEDENNAME Ried Perz

ALKOHOL 12,0 % VOL.

SÄURE 6,4 g/L B.A. WS

RESTZUCKER 3,4 g/L

TRINKFREIFE 2025-2035+

NATURKORK

PFLANZUNG REBSTÖCKE 1991

SEEHÖHE 440 bis 470 m

HANGNEIGUNG bis zu 40 %

ORIENTIERUNG Süd bis Südwest

BODEN Kalkfreier lehmiger Sand mit Schotter-
einschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.



KOSTNOTIZ

Limettenabrieb, Pfingstrose, Hollunder- und Jasminblüte strömen unendlich aus dem Glas. Glockenklare Aromen setzten sich ebenso am Gaumen mit Melisse, Zitronenblüte und Minze fort. Ätherische Dichte mit sortentypischer Leichtigkeit und anregender Frische betören. Dieser Gelbe Muskateller wird durch verspielte Aromatik, leichte Rauchigkeit sowie seidiger Textur geprägt. Der Abgang wirkt sehr lange nach – großer Muskateller!

GELBER MUSKATELLER

Eine der ältesten Rebsorten der Weinbaugeschichte, verbreitet auf der ganzen Welt. Früher wurde er sowohl als Kelter- als auch als Speisetraube verwendet. Fast in jedem Keller gab es ein Fass dieser Spezialität, die immer ihre Liebhaber fand. Inspiriert von der hohen Qualität und enormen Langlebigkeit der Muskateller-Weine von Fritz Melcher hat Alois entschieden, dieser Rebsorte einen, nach seiner Einschätzung, idealen Standort zuzuführen: die Ried Perz. Seit den frühen 1990er-Jahren ist dieser Weingarten die Grundlage unserer Muskateller. Nachdem die Nachfrage stieg, fanden wir später auch noch ähnliche Voraussetzungen in anderen Parzellen, besonders in einem Weingarten in unserer Nachbarortschaft Gamlitz. Bei Muskateller gilt eines ganz besonders: Der Standort ist alles.

AUSBAU

Lese und Traubenselektion per Hand. Maischestandzeit zwischen 12 und 48 Stunden. Schonende Pressung. Spontane Vergärung im Stahltank. Nach 12 Monaten erster Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen. Weiterer Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach einem zweiten Abstich wurde der Wein im Februar 2025 unfiltriert abgefüllt.