




SEIT 1937



Südsteiermark **DAC**
**GELBER
MUSKATELLER 2020**

HERKUNFT

Südsteiermark DAC Gebietswein geschützter Herkunft mit regeltem Erscheinungsdatum.



TERROIR

Wechselspiel der Böden aus den schweren Leutschacher Lehmböden und den leichten Gamlitzer Sandböden mit unterschiedlichen Kalkgehalten.

AUSBAU

Selektive Handlese, 8h Maischestandzeit, Spontangärung, anschließend 4 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Abgefüllt: Ende Februar 2021

WEINBESCHREIBUNG

Gelb, gelber, Muskateller. Was für ein grandioser Duft! Muskatnuss trifft zarte Kräuterwürze. Litschis auf der Zunge, Maracuya und ein Schuss Zitrone und dazu noch eine herrlich feine „Traubigkeit“. Nichts ist laut, alles extrem ausgewogen und gesittet. Kein Gebrüll, nur wunderbare Harmonie. Schreit nach Terrasse, Garten, Park und Party. Wird mit jedem Schluck animierender. Trinkt sich wie von selbst und ist schneller weg als einem lieb ist. - Leo Quarda, Weinjournalist

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 12,0%vol | RZ: 2,5g/L | tbS: 6g/L

SPEISENEMPFEHLUNG

Leichte Gerichte mit Fisch z.B. Lachs und Huhn.
Großartiger Backhendl-Wein

TRINKREIFE

2021-2025

**HANDARBEIT SEIT 1937 | SORGSAMER UMGANG MIT
DER NATUR | VERZICHT AUF HERBIZIDE & INSEKTIZIDE
SPONTANGÄRUNG | TRADITION TRIFFT INNOVATION**