

Gelber Muskateller

KIES & TON

JAHRGANG:	2022
REBSORTE:	Gelber Muskateller
HERKUNFT:	STOCK Südsteiermark DAC Gebietswein
TERROIR:	Die Streuung von Kies bis Ton, die wir in den Weingärten dieser Großlage vorfinden zeichnet diesen Wein aus.
AUSBAU:	Spontangärung, anschließend 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.
BEWIRTSCHAFTUNG:	Sanfter Rebschnitt, Verzicht auf Insektizide und Herbizide
ALTER DER REBSTÖCKE:	25-30 Jahre
IDEAL TRINKREIFE:	In den ersten 5 Jahren.
SPEISEEMPFEHLUNG:	Ideal zur Fischgerichten und leichter Sommerküche.
ANALYTISCHE WERTE:	Alk. 12,4% vol. 1,7 g/L RZ 6,1g/L tbS

WEINBESCHREIBUNG:

TERRASSEN-GARTEN-PARK- UND PARTYTROPFEN
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.

– Weinjournalist Leo Quarda

