

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



MUSKATELLER HARTBERG *Federspiel* 2018

Schon zu Beginn kraftvoller Duft nach Muskat und Zitronenmelisse zu dem sich später feine Aromen von Holunderblüte und Jasmin gesellen. Überzeugt durch eine anregende Säure und Sortentypizität. Unwiderstehlich trinkanimierend!

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 12,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 10–12 °C

DREHVERSCHLUSS

LAGERFÄHIGKEIT 2-3 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt als Aperitif- und Dessertwein, zu zart scharfen Gerichten oder einfach solo.

Von Hand gelesen am 28. September 2018
Schonende Pressung und Verarbeitung,
temperaturkontrollierte Vergärung im
Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

BODEN UND HERKUNFT

Der Hartberg ist unser höchst gelegener Weingarten (400m). Die, nach Süden und Süd-Westen geneigten Hänge mit schottrigen Bodenformationen eignen sich perfekt für Sauvignon Blanc und Muskateller. Die kühlen Fallwinde in der Nacht verstärken insbesondere im Herbst die Aromabildung und bringen würzige Weine hervor.

Weingut FJ Gritsch
3620 Spitz |
WACHAU-AUSTRIA
Kirchenplatz 13
T: +43 2713 2450
office@gritsch.at

Weinverkostung und -verkauf:
April bis August: MO–SA
von 9–12 und 13–17 Uhr
und nach tel. Vereinbarung
September bis März:
nach tel. Vereinbarung!

www.gritsch.at