

# 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