WACHAU-AUSTRIA

Muskateller

2024

Attraktiver Duft nach Holunder und Heckenrosen, die floralen Noten setzen sich am Gaumen fort, ergänzt um muskattraubige Anklänge; sehr schön und ganz der Sorte verpflichtet.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13%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 03. Oktober 2024; Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

BODEN UND HERKUNFT

Unser Muskateller wächst in Spitz auf sehr hoch gelegenen, nach Süden und Süd-Westen geneigten Hänge mit schottrigen Bodenformationen. Die kühlen Fallwinde in der Nacht verstärken insbesondere im Herbst die Aromabildung und bringen würzige Weine hervor.

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