

Muskateller SPITZ Federspiel 2022

Kecke Nase, blühender Hollerbusch, am Gaumen deutlich Muskatnüsse und -trauben, modellhafter Sortentyp, mit in viel Frucht verpacktem, ganz feinem Säurespiel und hohem Trinkanimo.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 12%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 18. Oktober 2022; 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