



SÜDSTEIERMARK DAC Gelber Muskateller 2023

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.

HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG	Südsteiermark DAC Gebietswein
BODEN	Ein Ersteindruck des südsteirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer
REBSORTE	Gelber Muskateller
AUSBAU	Stahltank
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 11,5% Vol. Säure 5,7g/l Restzucker 1,7g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Klares, helles Grüngelb Aromatische und ausgeprägte Intensität, die sich jugendlich und animierend präsentiert. Aromen von Holler über Marillen bis hin zu floralen Anklängen von Holunderblüten. Würzige Nuancen die von Zitronenthymian geprägt sind. Düfte von Melisse und marokkanischer Minze gesellen sich dazu. Unheimlich traubig am Gaumen. Die lebendige Säure und der schlanke Körper vermitteln pure Freude. Holunderblütensaft mit Marillenaromen und kräutrigminziges Gaumenspiel. Frischer Abgang. Vermittelt Lebensfreude!!
TRINKREIFE	mindestens bis 2026
TRINKTEMPERATUR	8 - 10°C
VERSCHLUSSTYP	Schraubverschluss
SPEISEEMPFEHLUNG	Gemischter Grüner Salat, mit Marillen-Vinaigrette, Marillenspalten, Ziegenfrischkäse und gerösteten Pinienkernen.