



RIED GRASSNITZBERG Gelber Muskateller 2020 - 1 STK

Die Ried Grassnitzberg ist nicht nur die Postadresse unseres Weingutes, sondern Heimatboden im engeren Sinn, denn hier wird nicht nur Wein angebaut, sondern auch ausgebaut und vermarktet. Die Böden sind charakterisiert durch Meeressedimente, die 14 Millionen Jahre alt sind.



HERKUNFT & KLASIFIZIERUNG Südsteiermark DAC
Riedenwein - Erste STK Lage

BODEN Korallenkalk

REBSORTE Gelber Muskateller

AUSBAU Großes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE Alkohol 12,5% Vol.
Säure 5,5 g/l
Restzucker 1,1 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK Mittleres funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen. Sehr präsent und selbstbewusst. Herrliche Kräuter-Noten – Mojito-Minze bis Zitronenverbene und Melisse. Immer wieder von floralen Aromen begleitet. Super Säure. Engmaschig aber vollmundig. Frischer Abgang.

TRINKREIFE mindestens bis 2029

TRINKTEMPERATUR 12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP Kork

SPEISEEMPFEHLUNG versch. asiatische Gerichte. Teriyaki-Huhn; Miso Suppe