



Mitzi

Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Steiermark-Muskateller vor der Gross-Familie

Beschreibung:

Hinter diesem leichtfüssigen und aromatischen Weisswein stehen zwei Ehepaare mit einer riesigen Leidenschaft fürs Weinmachen. Mit Mitzis Etikett stellen Maria und Michael, Martina und Johannes Gross das Zusammenspiel von Mensch und Natur sinnbildlich dar. Beständigkeit durch stetig wiederkehrende Winzerarbeit, Erfahrung durch überlieferte Bauernregeln und Eigenständigkeit, die der Wein seinem Jahrgang verdankt.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet, komplexes Muskatbouquet, Marokkominze und Zitrusfrüchte, dahinter Holunder, Grapefruit und Kräutersulz. Am gradlinig, leichtfüssigen Gaumen mit saftiger Textur, reifem Extrakt und schlankem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit Aprikosen, weisser Pfeffer und Zitronengras.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Südsteiermark DAC

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Gelber Muskateller

Artikelnummer: 1137625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mitzi

Gelber Muskateller
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gelber Muskateller
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.