



Mitzi

Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Le muscat de Styrie du domaine familial Gross

Description:

Derrière ce vin blanc léger et aromatique se cachent deux couples qui ont une énorme passion pour la vinification. Avec l'étiquette Mitzi, Maria et Michael, Martina et Johannes Gross représentent de manière symbolique l'interaction entre l'homme et la nature. La constance par le travail répétitif du vigneron, l'expérience par les règles paysannes traditionnelles et l'originalité que le vin doit à son millésime.

Profil aromatique:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant et complexe de muscat aux notes de menthe marocaine et d'agrumes, puis de sureau, de pamplemousse et de marinade d'herbes. Bouche droite, légère et juteuse, avec un extrait mûr et un corps élancé. Arômes opulents d'abricot dans la finale aux touches de poivre blanc et de citronnelle.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Styrie du Sud

Producteur: Südsteiermark DAC

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 11.5%

Cépage(s): 100% Gelber Muskateller

N° article: 1137625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mitzi

Gelber Muskateller
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Gelber Muskateller
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.