



Mitzi

Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Moscato della Stiria dalla tenuta della famiglia Gross

Descrizione:

Dietro questo vino bianco leggero e aromatico ci sono due coppie con un'enorme passione per la viticoltura. Con l'etichetta Mitzi, Maria e Michael, Martina e Johannes Gross rappresentano simbolicamente l'interazione tra uomo e natura. La costanza attraverso il lavoro ripetitivo dell'enologo, l'esperienza attraverso le regole agricole tradizionali e l'originalità che il vino deve alla sua annata.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Un incantevole e complesso bouquet di moscato con note di menta marocchina e agrumi, seguite da sambuco, pompelmo e marinata alle erbe. Al palato è diretto, leggero e succoso, con estratto maturo e corpo snello. Opulenti sapori di albicocca sul finale con note di pepe bianco e citronella.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Stiria meridionale

Produttore: Südsteiermark DAC

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.5%

Varietà d'uva: 100% Gelber Muskateller

Numero articolo: 1137625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mitzi

Gelber Muskateller
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gelber Muskateller
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	11.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.