

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Gelber Muskateller Ried Höhlgraben 2024

BIO – organic

Rebsorte: Gelber Muskateller
Bodenart: Donau-Schotter
Lesezeitpunkt: 5. September 2024
Lesegradation: 17,1° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Vergärung im Edeltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand

Trinkpotential: 2 – 3 Jahre
Leichter, feiner Muskat-Duft, gelbe Früchte, wunderbar frisch, saftig, würzig, unkompliziert, sortentypisch, knackig kernig, die Duftnoten hallen lange nach.
Kühl servieren (8 -10°C), passt hervorragend zu leichten Speisen, ist auch als Aperitif sehr gut geeignet.

Rezepttipps: *Hühner-Curry mit Reis, Beeren-Tiramisu*

Grape: Gelber Muskateller
Soil Type: Danube-Gravel
Harvest Time: 5th September 2024
Sugar Gradation: 17,1° KMW
Maturation: Harvest by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank.

Drinking Potential: 2 – 3 years
Light, fine muscat aroma, beautiful grapey, fresh, juicy, spicy, simple, distinctive, the fragrance notes reverberate for a long time.

Serve chilled (8-10°C), fits nicely with light dishes, also suitable as an aperitif.

Recipes: *Spicy Chicken-Curry with rice, tiramisu with berries*



SUSTAINABLE
AUSTRIA



AT-BIO-402
Österreich
Landwirtschaft

Alkohol / Alcohol: 12% vol.
Säure / Acidity: 4,5 g/l
Restzucker / Sugar: 3,9 g/l