Gelber Muskateller Brut 2021

Flaschenvergorener Sekt

Rebsorte:	**Gelber Muskateller**
Jahrgang:	2021
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	5,8g/l
Restzucker:	5,0g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	2 Monate im Edelstahltank; anschließend 5 Monate traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt
Trinkreife:	2 Jahre
Verschlussart:	Sektkork mit Agraffe
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**Flaschenvergorener Sekt, Sekt Austria Steiermark g.U.**
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	Intensiver Duft nach Holunderblüten und Akazienhonig; am Gaumen etwas pinke Grapefruit, mit zarter Säure und elegantem Mousseux, frisch und aromatisch mit animierendem Trinkfluss
Speisenempfehlung:	Fingerfood, Bruschetta, Sandwiches, mediterrane Gerichte, Meeresfrüchte, Sorbets, Zitrusgerichte

Kategorisierung: Unser „Gelber Muskateller Brut“ ist ein **Sekt** typisch steirischer Herkunft dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen - frisch und fruchtbetont – **„Méthode traditionelle“.**

Herkunft: Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W. und Gamlitz.**

Klima: Feuchtwarmes **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.

Alle Rechte sowie Änderungen, Fehler und Irrtum vorbehalten; Copyright © Erwin Sabathi GmbH