



Gelber Muskateller Brut 2023

Flaschenvergorener Sekt



Rebsorte:	Gelber Muskateller
Jahrgang:	2023
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	5,7g/l
Restzucker:	7,0g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren
Ausbau:	12 Monate in großen traditionellen Holzfässern; anschließend 9 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 Jahrtausende 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.