



# Gelber Muskateller Brut 2023

## Flaschenvergorener Sekt



<b>Rebsorte:</b>	<b>Gelber Muskateller</b>
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	5,7g/l
<b>Restzucker:</b>	7,0g/l
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren</b>
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in großen traditionellen Holzfässern; anschließend 9 Monate traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt
<b>Trinkreife:</b>	2 Jahre
<b>Verschlussart:</b>	Sektkork mit Agraffe
<b>Zertifizierung:</b>	<b>Biologisch</b> , Nachhaltig Austria
<b>Klassifizierung:</b>	<b>Flaschenvergorener Sekt, Sekt Austria Steiermark g.U.</b>
<b>Herkunft:</b>	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>
<b>Weinbeschreibung:</b>	intensiver Duft nach Holunderblüten und Akazienhonig; am Gaumen etwas pinke Grapefruit, mit zarter Säure und elegantem Mousseux, frisch und aromatisch mit animierendem Trinkfluss
<b>Speisenempfehlung:</b>	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 traditionnelle**“.

**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.