

Gelber Muskateller Frizzante 2017

Schaumwein



Rebsorte:	Gelber Muskateller
Jahrgang:	2017
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	5,3g/l
Restzucker:	13,0g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	2 Jahre
Verschlussart:	Sektkork mit Agraffe
Klassifizierung:	Schaumwein
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Rhabarber-Holunderblüten-Aromatik; am Gaumen angenehmes Mousseux mit einem Hauch von Grapefruit; getragen von einem feinen Säurespiel und frischem Finish
Speisempfehlung:	Fingerfood, Bruschetta, Sandwiches, mediterrane Gerichte, Meeresfrüchte, Sorbets, Zitrusgerichte

Kategorisierung: Unser „Gelber Muskateller Frizzante“ ist ein **Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure**, typisch steirischer Herkunft dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen - frisch und fruchtbetont.

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.

Ein frischer, fruchtbetonter Schaumwein, Rhabarber-Holunderblüten-Aromatik, ein perfekter Aperitif.