



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Perz Gelber Muskateller Erste STK Lage

Weingut Gross Steiermark

Artikelnummer	750045-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	11 % vol.
Restzucker	3,7 g/l
Säure	5,5 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Steiermark
Region	Südsteiermark Unterhalb von Graz liegt die wohl landschaftlich zu den reizvollsten Weinbauregionen Europas gehörende Südsteiermark. Die sonnenverwöhnte, wildromantische Hügellandschaft mit ihren Steillagen gilt als Heimat hervorragender Weißweine. Die Leitrebsorte der Region ist der Sauvignon blanc.
Klassifikation	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
Jahrgang	2019
Rebsorte	Gelber Muskateller Gelber Muskateller ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und stellt hohe Ansprüche an die Lage. Spätreifend erbringt sie fruchtige Weine mit ausgeprägter Typizität.
Bodenart	Kalkfreier Sand (Flusssand).
Erzeuger	Weingut Gross Das Weingut Gross umfasst 25 Hektar Eigen- und Pachtflächen in besten Lagen. Von weiteren 26 ha werden, streng kontrolliert, Trauben gekeltert. Bei Gross ist jeder Schritt geleitet von den Böden der steilen Rieden und dem Klima der Südsteiermark. Die Gegebenheiten der Region fordern aufwendige Handarbeit und Erntereduktion, doch beschenken sie dafür mit Weine von ausdrucksstarkem Charakter. Das Resultat sind elegante Weine, die Botschafter ihrer Herkunft und ihres Jahrganges sind. Symbolisch für die Dreiteilung des Sortiments steht die Herkunftspyramide, die in zahlreichen Weinbaugebieten der Welt Anwendung findet. Sie veranschaulicht deutlich die quantitative und qualitative Stellung der Gebiets-, Orts- und Riedenweine.
Beschreibung	Fein verflochtener Auftakt von Pfefferminze, frischer Melisse und Zitronenthymian. Mandarine, Fenchelsamen und ein Hauch von Anis bereichern das Bukett. Mit Luft zeigt dieser Ried Perz Muskateller eine ungemeine Vielzahl von Nuancen. Am Gaumen durchdringend fein und ausbalanciert. Eine lebendige und kühle wirkende Säure vereint sich mit dem Aromenspiel zu einem saftigen Körper. Sehr linear und einer feinen Klinge gleich wirkt der Abgang lange nach.
Empfehlung	Gekühlt bei 10 Grad Celsius servieren, als Aperitif oder zu leichten, geschmacksintensiven Gerichten wie Schinken mit Melone, marinierten Steinpilzen und frischem Schafkäse oder rosa gebratenem Lachs.
Bewertung	91 Punkte Robert Parker Januar 2022 18,5 Punkte Gault Millau Austria Weinguide 2022 94 Punkte Falstaff Wein Guide 2021/22

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de