

SÜDSTEIERMARK DAC

Gelber Muskateller 2019

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark	
BODEN	Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer	
REBSORTE	Gelber Muskateller	
AUSBAU	Stahltank	
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol	12,0% Vol.
	Säure	6,2 g/l
	Zucker	3,5 g/l
	Enthält Sulfite	
CHARAKTERISTIK	Helles Grüngelb ; tolle Aromatik nach Holler und Minze; am Gaumen äußerst elegant und verspielt, trotz der Leichtigkeit sehr vielschichtig, feine Säure, viel Trinkvergnügen.	
TRINKREIFE	bis 2022	
TRINKTEMPERATUR	8 - 10°C	
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss	
SPEISEEMPFEHLUNG	Helles Fleisch und helle Saucen, leichte Fischgerichte	