



Geschwister
und
der Wein

GROSS & GROSS

Brüder Gross GmbH
Ratsch 26, 8461 Ehrenhausen an der Weinstraße
www.grossundgross.at

MITZI

Gelber Muskateller, 2019
SüdsteiermarkDAC

Mitzi trägt den Spitznamen unserer Oma Maria. Sie lebte uns vor, was der Jahreskreis am Etikett symbolisch darstellt: Beständigkeit durch stetig wiederkehrende Mingerarbeit, Erfahrung durch überlieferte Bauernregeln & Eigenständigkeit, die der Wein seinem Jahrgang verdankt.

REBSORTE GELBER MUSKATELLER. Mittelgroß, länglich und meist breit geschulterte Traube; fäulnisanfällig; spätreifend; eine der ältesten, kultivierten Rebsorten.

BODEN/ANBAUGEBIET. Hochgelegene, mit Schotter durchzogenen bzw. lehmigen Sandböden.

LESE/AUSBAU. Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Beeren; kurze Maischestandzeit; schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks; fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.

EINSATZGEBIET. Aperitif; leichte Vorspeisen wie gebeizter Bachforelle, roten Rüben mit Frischkäse oder zu Safran-Risotto; Sun-Downer.

11,0 % vol.

ALKOHOL

3,8 g/l

RESTZUCKER

2020 – 2023

TRINKREIFE

0,75l, 1,5l und 3l

FLASCHENGRÖSSEN

5,9 g/l

SÄURE B.A. WS

3,1

PH-WERT

Schrauber

VERSCHLUSSART

2019

JAHRGANG

Ausgeprägte Nase nach Limettenzesten und weißen Blüten. Minze und Kräuterwürze. Die klaren Aromen ziehen sich am Gaumen fort. Quickerfrischend und mit leichtfüßigem Körper bereitet er ungemeinen Trinkfluss.

THOMAS SCHABL, DIPLOM SOMMELIER