



Geschwister  
und  
der Wein

**GROSS & GROSS**

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

# MITZI

Gelber Muskateller  
SüdsteiermarkDAC, 2020

Mitzi trägt den Spitznamen unserer Oma Maria. Sie lebte uns vor, was der Jahreskreis am Etikett symbolisch darstellt: Beständigkeit durch stetig wiederkehrende Winzerarbeit, Erfahrung durch überlieferte Bauernregeln und 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. Hoch-gelegene, 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.

11,5 % vol.  
ALKOHOL

1,3 g/l  
RESTZUCKER

2021 – 2024  
TRINKREIFE

0,75l, 1,5l und 3 l  
FLASCHENGRÖSSEN

6,0 g/l  
SÄURE B.A. WS

3,3  
PH-WERT

Schrauber  
VERSCHLUSSART

2020  
JAHRGANG

Aromatische feine Muskateller Aromen wie Weingartenpfirsich, Holunderblüten, Melisse und Pfefferminze fesseln die Nase sprichwörtlich ans Weinglas. Am Gaumen ist Mitzi von einer sehr frischen und lebendigen Natur. Limettenzesten, weiße Blüten und wiederum etwas Minze sorgen für eine kühle Stilistik und viel Trinkfluss.  
THOMAS SCHABL, DIPLOM SOMMELIER