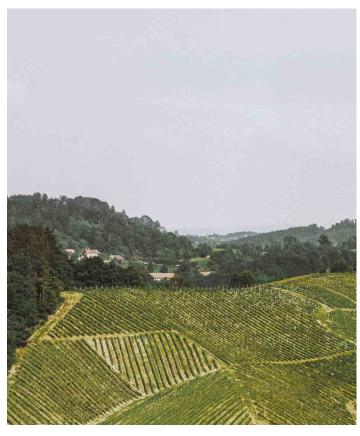


Gelber Muskateller 2025 von Maria & Michael Groß





Flein ist Traubensaft höchster Qualität. Die Trauben stammen aus <u>Fleingärten</u>, die explizit für die Produktion des Safts ausgewählt wurden. Pflege und Lese erfolgen in <u>Handarbeit</u>, bevor die Trauben <u>sanft wie Champagner gepresst</u> und der <u>kalt gefüllte Saft</u> durch eine <u>schonende Technologie pasteurisiert</u> wird. Dadurch entfaltet Flein ein sortentypisches Geschmackserlebnis, das mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure überrascht.

sortenrein · 0 % Alkohol · 100 % Handlese · biologisch · naturbelassen · pur & gekühlt im großen Weinglas genießen

GELBER MUSKATELLER · Zählt zu den ältesten Rebsorten überhaupt. Die Traube ist meist breit geschultert. Fleischige, runde Beeren. Bevorzugt warme Lagen. Aromatisch-würzig mit typischem Muskatgeschmack.

SPEISEN · Wunderbar als Aperitif, zu Salzgebäck, Spargel, gegrillten Jakobsmuscheln und Austern. Auch zu Quiche, Frischkäse, Bärlauchgratin oder süßen Desserts passt er gut.

SAFTBESCHREIBUNG · Duftig und sortentypisch – ein Aromenstrauß aus Holunder, Orangenblüten und Muskat steigt in die Nase. Am Gaumen Grapefruit, kandierte Zitronenzesten und feine Blütennoten, untermalt von einer straffen, lebendigen Säure, die Frische bringt. Ein würziger Muskateller mit Trinkfluss.

HERKUNFT DER TRAUBEN ·
Südsteiermark und Štajerska Slovenija
– jene Grenzregion, in der Maria und
Michael Groß zu Hause sind

кыма \cdot alpine und mediterrane Einflüsse

sевн \ddot{o} не \cdot 350-400 m, steile Weingärten

 ${ t воden} \cdot { t karger}, { t kalkhaltiger} { t Mergelboden}$

WEITERE INFOS · Trinktemperatur: 8-12° C, Trinkreife: 2025-2029, 15 bis 20 Jahre alte Reben, vegan, histaminarm, Einheiten: 0.74 l

NÄHRWERTANGABEN JE 100 ML Energie 209 kJ / 50 kcal, Fett 0.01 g – davon gesättigte, Fettsäuren 0 g, Kohlenhydrate 12.6 g – davon Zucker 12.1 g, Eiweiß 0.01 g, Salz 0.01 g

MARIA & MICHAEL GROSS SIND
Co-Founder von Flein und Produzenten
der ersten Stunde. Die Trauben für ihre
sortenreinen und prickelnden Traubensäfte
wachsen in ausgewählten Weingärten in
Österreich und Slowenien. Mit Herz und
einem offenen Blick für ihre Umwelt glauben sie daran: Gutes entsteht, wenn man
es einfach zulässt – und meinen damit
auch ihr Tun im Einklang mit der Natur.