

Geschwister
und
der Wein

GROSS & GROSS



MITZI

Mitzi ist unser leichtfüßiger Gelber Muskateller, der für südsteirische Lebensfreude steht. Die smarten Bauernregeln auf jeder Mitzi-Flasche haben im Weinjahrgang genau so stattgefunden, wie es vorhergesagt war. Ein Tänzchen mit Mitzi in Ehren, kann deshalb niemand verwehren.

Gelber Muskateller SüdsteiermarkDAC, 2022

Rebsorte Gelber Muskateller. Mittelgroße, längliche und meist breit geschulterte Traube. Fäulnisanfällig und spätreifend. Zählt zur den ältesten kultivierten Rebsorten.

Boden. Hoch gelegene mit Schotter durchzogene bzw. lehmige Sandböden.

Handlese. Weil es uns wichtig ist. Weil es uns wichtig ist.

Ausbau. Entrappung der Beeren, kurze Maischestandzeit und schonende Pressung. Langsame, kontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Fünfmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Unsere Empfehlung. Mitzi sorgt immer für Heiterkeit. Als Sun-Downer oder Aperitif. Zu Tapas, Finger Food, Tomaten-Bruschetta, Saibling oder Spargel-Quiche.

11,5 % vol.
ALKOHOL

5,8 g/l
SÄURE B.A. WS

3,9 g/l
RESTZUCKER

3,2
PH-WERT

2023 – 2026
TRINKREIFE

Schrauber
VERSCHLUSSART

750 ml, 1,5l und 3 l
FLASCHENGRÖSSEN

2022
JAHRGANG

Blumiger Auftakt nach Löwenzahn und Muskatblüten. Vielschichtig und ansprechend öffnen sich Aromen von Kamille und reifen Äpfeln. Helle Zitrusnoten und feine Kräuterwürze bringen eine schöne Spannung. Am Gaumen tritt seine Frohnatur hervor – lebendig und voller Frische spielt der Wein mit den Geschmäckern von Salzzitrone und Mandarine. Mitzi besticht durch Leichtigkeit und fühlt sich an wie barfuß auf einer Sommerwiese zu tanzen.

ANGELIKA STERNAT, WEINAKADEMIKERIN

grossundgross.at