

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK



GELBER MUSKATELLER

Gamlitz Südsteiermark DAC 2023

HERKUNFT	Ortswein Südsteiermark DAC
AUSBAU	7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut
VERSCHLUSSART	Drehverschluss
ALTER DER REBSTÖCKE	5–45 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2024–2030
SPEISEEMPFEHLUNG	Spargelgratin mit Schinken, im Tempurateig gebackene Garnelen und frisches Gartengemüse, Wels im Speckmantel mit Süßkartoffelpüree
ANALYTISCHE WERTE	12,0 % vol. 3,0 g/l RZ trocken 5,9 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG	Aussehen: strahlend helles Gelb Geruch: einladende Muskataromen, Holunderblüten und ein Hauch von Litschi Geschmack: auch am Gaumen feinwürzige Muskataromen, welche durch fruchtig-saftige Steinobstaromen ergänzt werden; harmonisch eingebundene Säurestruktur, mittlerer Körper, traubig und vollmundig im Abgang
------------------	--

DAS WEINJAHR 2023	<ul style="list-style-type: none">Frühjahr sehr trocken, Wechsel von kühlen und warmen PhasenRebaustrieb relativ spät gegen Ende AprilKeine SpätfrostschädenNiederschläge während und nach der Blüte, massiver PilzdruckJuli und August, sehr durchwachsenEnde August viel NiederschlagHauptlese Ende September, Anfang OktoberGute Aromaausprägung, vom Alkohol etwas leichter, sehr süffiger Jahrgang
-------------------	--

EAN CODE	 Flasche: 9120117891412	 Karton: 9120117891429
----------	--	---

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf: 9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags
Buschenschank: Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr, Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag, Feiertags geöffnet

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50 · Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at · tschermonegg.at

