

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK

GELBER MUSKATELLER

SÜDSTEIERMARK DAC 2023



HERKUNFT	Gebietswein Südsteiermark DAC
AUSBAU	6–8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
VERSCHLUSSART	Drehverschluss
ALTER DER REBSTÖCKE	5–45 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2024–2027
SPEISEEMPFEHLUNG	Austro Tapas, Risotto mit grünem Spargel und Parmesan, hausgemachte Bandnudeln mit Frühlingsgemüse und Garnelen
ANALYTISCHE WERTE	11,5 % vol. 3,0 g/l RZ trocken 6,0 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb **Geruch:** vielschichtiger Duft erinnert an Zitronenmelisse, Holunderblüten und Wildrosen **Geschmack:** am Gaumen sehr leicht, feingliedrig und erfrischend süffig; angenehme, feinwürzige Brennesselaromen verleihen diesem Muskateller einen langen Abgang

DAS WEINJAHR 2023

- Frühjahr sehr trocken, Wechsel von kühlen und warmen Phasen
- Rebaustrieb relativ spät gegen Ende April
- Keine Spätfrostschäden
- Niederschläge während und nach der Blüte, massiver Pilzdruck
- Juli und August, sehr durchwachsen
- Ende August viel Niederschlag
- Hauptlese Ende September, Anfang Oktober
- Gute Aromaausprägung, vom Alkohol etwas leichter, sehr süffiger Jahrgang

EAN CODE



Flasche: 9120117891306



Karton: 9120117891375

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

