

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK



Gelber Muskateller

Sekt

HERKUNFT	Steiermark g.U. Klassik
AUSBAU	traditionelle Flaschengärung
VERSCHLUSSART	Kork
Rebsorte	Gelber Muskateller
IDEALE TRINKREIFE	2023-2030
SPEISEEMPFEHLUNG	als Aperitif und für Zwischendurch, Jakobsmuscheln mit Buttersauce, Seeteufelfilet im Kräuter-Kürbis-Nuss-Mantel;
ANALYTISCHE WERTE	12,5 % vol. 8 g/l RZ trocken 6,0 g/l tBS

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: funkelndes Grüngelb mit feinperliger Kohlensäure; **Geruch:** einladende Primäraromen erinnern an Holunderblüten, Wildrosen, frisches Weißbrot und zarte Honignoten;

Geschmack: am Beginn spürt man eine sehr engmaschige Kohlensäure, welche ergänzt wird durch das harmonische Zusammenspiel von Fruchtschmelz und zarter Fruchtwürze

DAS WEINJAHR 2022

- Trockener fast schneeloser Winter
- Später Austrieb Ende April
- Feucht-warmes Wetter vor einer frühen Blüte
- Ideal trockenes Wetter zur Reblüte Ende Mai
- Heiße und trockene Wochen im Juli und August, dazwischen aber immer wieder ausreichend Niederschlag. Wie so oft anders als im restlichen Österreich
- Ernte etwas früher, Hauptlese Ende September
- Der Lesezeitpunkt war sehr entscheidend für die Harmonie und Fruchtigkeit

EAN CODE



Flasche: 9120007407266



Karton: 9120007408188

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](https://www.tschermonegg.at)

