

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, 2021

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

5,9 g/l
SÄURE B.A. WS

3,3 g/l
RESTZUCKER

3,2
PH-WERT

2022 – 2025
TRINKREIFE

Schrauber
VERSCHLUSSART

750 ml, 1,5l und 3 l
FLASCHENGRÖSSEN

2021
JAHRGANG

Duftendes Aroma strömt aus dem Glas. Vielschichtig und ansprechend zeigt der Wein Noten von weißen Muskatblüten und reifen Äpfeln. Zitronenzesten und eine dezent vegetabile Würze komplettieren den Ausdruck in der Nase. Am Gaumen zeigt sich eine frische, animierende Säure. Der Wein besticht durch seine Leichtigkeit, die gepaart mit einer guten Struktur aus Säure und Körper in einen lang andauernden Abgang mündet. Hier zeigen sich wieder die frischen Aromen. Sie machen Lust auf mehr.

MATHIAS RIPL, DIPLOM SOMMELIER

grossundgross.at