

flein

Saft vom Gelben Muskateller 2024

GROSS & GROSS | SÜDSTEIERMARK

Pur und gekühlt im großen Weinglas genießen.
0 % Alkohol · sortenrein · bio-zertifiziert
100 % Handlese · naturbelassen (ohne Zusätze)

HERKUNFT DER TRAUBEN



KLIMA

alpine und mediterrane Einflüsse

SEEHÖHE

350 bis 400 m,
steile Weingärten

BODEN

karger, kalkhaltiger
Mergelboden



EIN GLAS FLEIN ...

Flein ist Traubensaft höchster Güte. Die Trauben stammen aus „Fleingärten“, die speziell für die Produktion des Safts ausgewählt wurden. Pflege und Lese erfolgen in Handarbeit, bevor die Trauben schonend wie Champagner gepresst und der Saft durch eine schonende Technologie pasteurisiert wird. Dadurch entfaltet Flein ein sortentypisches Geschmackserlebnis, das mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure überrascht.

Flein wird von drei befreundeten Weingütern hergestellt: Gross & Gross (Südsteiermark), Kellerei Kurtatsch (Südtirol) und Weingut Schmidt am Bodensee (Deutschland), die jeweils regionaltypische Rebsorten zu feinstem Flein verarbeiten.



GELBER MUSKATELLER

Zählt zu den ältesten Rebsorten überhaupt. Die Traube ist meist breit geschultert. Fleischige, runde Beeren. Bevorzugt warme Lagen. Aromatisch-würzig mit typischem Muskatgeschmack.



SPEISEN

Aperitif, Salzgebäck, Spargel, gegrillte Jakobsmuschel, Austern, Quiche, Frischkäse, Bärlauchgratin, zu Gebackenem, Dessert-Kreationen, etc.



SAFTBESCHREIBUNG

Schon in der Nase herrlich animierend nach typischen Muskatnoten, Salbei und Orangenblüten. Die intensive Würze setzt sich am Gaumen fort, erinnert an getrocknete Blüten und Alpenkräuter. Schmeckt saftig aromatisch nach Kumquats und überrascht mit einer zarten Salzigkeit.

Angelika Sternat – Weinakademikerin

GROSS & GROSS

Gross & Gross, das sind zwei Schwestern. Zwei Brüder. Und zwei Ehepaare. Einfacher gesagt: eine Grossfamilie. Neben dem Namen teilen sich die Vier auch die Arbeit im Weingarten und die Freude daran, mal was Neues auszuprobieren. Dazu zählt auch die alkoholfreie Alternative Flein.

WWW.FLEIN.AT

Weitere Infos

15 bis 20 Jahre alte Reben
Trinkreife: 2024-2028
Säure: 9,5 g/l
Restzucker: 127,5 g/l
Einheiten: 0,74 l

Nährwertangaben je 100 ml

Energie 236 kJ / 56 kcal
Fett 0,01 g
- davon gesättigte Fettsäuren 0 g
Kohlenhydrate 12,8 g
- davon Zucker 12,3 g
Eiweiß 0,01 g
Salz 0,01 g