VORSPANNHOF MAYR

Gelber Muskateller

2022

verfügbar in
0,75 l

LAGE & BODEN

Kultiviert wird die Sorte Gelber Muskateller bei uns in drei verschiedenen, warm und luftig gelegenen Weingärten, die vom Löss dominiert sind – da fühlt sich der anspruchsvolle Muskateller am wohlsten. Gepresst werden nur ganz gesunde Trauben, nur dann erhält man nämlich eine feine Frucht. Oft zeigt sich der Wein nach der Gärung und bis in den Frühling hinein verschlossen, um aber im Sommer sein ganzes Können zu entfalten.

KOSTNOTIZ

In der Nase ein Hauch von Holunderblüten unterlegt von weißer Pfirsichfrucht und zarten Anklängen von Muskat. Sehr frisch und leichtfüßig am Gaumen, Anklänge von Zitrus und und grünem Apfel. Rassig strukturiert, knackig, Limetten im Nachhall.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss

ANALYSE

Alkohol	12,0 %vol
Säure	6,5 g/l
Restzucker	2,9 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 18 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Jänner im Stahltank

TRINKREIFE

2023 - 2026

Vorspannhof Dross
Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at