

Gelber Muskateller 2023



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 4,0 g/l

VINIFIZIERUNG

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

TRINKREIFE

2024 - 2027