



Gelber Muskateller 2019

Wein aus kontrolliert biologischem Anbau. Sortentypische Attribute mit viel Holunderblüten und Zitronenmelisse, kernig und würzig, traubig-weinige Finesse mit präsentem Gaumen und elegantem Finish.

Das Werden des Weines

Die Trauben wurden Anfang September von Hand selektiv geerntet, in stapelbaren Kisten schonend zum Presshaus gebracht und sorgsam mit sehr geringem Druck als ganze Trauben gepresst. Um die zarten Duft- und Aromastoffe zu erhalten, wurde der Most in gekühlten Edelstahltanks bei rund 18 °C vergoren und der Wein vor der Abfüllung noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert.

Genussempfehlung

Durch sein duftig, aromatisches Bouquet und seine blumige Frische ist der Gelbe Muskateller ein unwiderstehlicher Aperitif und ein idealer Sommerwein für heiße Tage. Begleitend schmeichelt er elegant-frischen Vorspeisen und Salaten.

J FACTS

Rebsorte: 100 % Gelber Muskateller

Böden: Langenloiser Urgestein mit dünner Humusauflage

Alk: 12,0 % Vol.

Sre: 7,8 ‰

RZ: 3,2 g/l

Reifepotenzial: 2021

