

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Gelber Muskateller 2020

Sortentypische Attribute mit viel Holunderblüte und Zitronenmelisse, kernig, traubig-weinige Finesse mit präsentem Gaumen und elegantem Finish.

Das Werden des Weines

Die Trauben wurden 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 Edelstahltanks vergoren und der Wein vor der Abfüllung noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert.

Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

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 eleganten, frischen Vorspeisen und Salaten.

J FACTS

Rebsorte: Gelber Muskateller

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Urgestein mit dünner Humusauflage

Alk: 11,5 % Vol.

Sre: 7,2 ‰

RZ: 4,2 g/l

Reifepotenzial: 2024

