

Gelber Muskateller 2023

Rebsorten: Niederösterreich Thermenregion Gold
Lage: Ried Herzogberg
Böden: lehmiger Tonboden mit hohem Anteil an kalkhaltiger Felsbraunerde und Kalkgestein

Vinifikation:

Dieser Muskateller stammt aus einer unserer besten Rieden. Gewachsen auf lehmigen Tonböden mit hohem Anteil an kalkhaltiger Felsbraunerde und Kalkgestein, bringt dieser Wein perfekt die Mineralik der Ried Herzogberg zum Ausdruck. Die Trauben wurden selektiv gelesen und spiegeln eindrucksvoll ihre Herkunft wider. Ideale Reifegrade sowie ein auf Frucht, Lebendigkeit und Langlebigkeit abgestimmter und schonender Ausbau, prägen diesen herkunftsbetonten und charaktervollen Gelben Muskateller.

Erntedatum: Mitte September
Erntegradation: 18° KMW
Alkohol: 12%vol
Säure: 6,2g/l
Restzucker: 5 g/l
Trinkreife: ideal in den ersten zwei Jahren zu genießen

Beschreibung:

Aufdringliche Nase, Kräuter und Holunderblüten, ein Hauch von Muskatblüten und Zitrus, saftig, fruchtbetont und von Blütenaromen untermalt, zugängliche Säure, eleganter Körper, sehr trinkfreudig

Speisenbegleitung:

Wir empfehlen diesen Wein zu leichten, sommerlichen Speisen sowie auch zur asiatischen Küche.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 2339 / 24

Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 1959247