

Gelber Muskateller

Zarter Duft nach Steinobst, saftige Frucht, lebendige Säure, animierende Würze am Gaumen.

Rebsorte	100 % Gelber Muskateller
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	Löss-Lehm-Boden
Jahrgang	2017
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	11,5
Restzucker in g/l	3,1
Säure in g/l	5,7
Geschmacksrichtung	fruchtig & trocken
Speiseempfehlung	Vorspeisen, Spargelgerichten, frische Salate, Putengerichte, ein idealer Begleiter für laue Sommerabende
Trinkreife	2018-2019

