



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	2023
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	12,0
Restzucker in g/l	3,3
Säure in g/l	6,2
Geschmacksrichtung	fruchtig & trocken
Speiseempfehlung	Vorspeisen, Spargelgerichten, frische Salate, Putengerichte, ein idealer Begleiter für laue Sommerabende
Trinkreife	2024-2026



Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!