

ROSEN- MUSKATELLER

IGT 2016

SORTE/N: Rosenmuskateller

ALTER DER REBEN: 5 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2019

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 11,0 %

RESTZUCKER: 50 g/l

SÄURE: 5,7‰

Enthält Sulfite

» Manchmal kommen die kleinen Freuden des Lebens in flüssiger Form. Setzt die rosa Brille und ein sorgloses Lächeln auf denkt Euch an den See in die Sonne! «

HERKUNFT

Als Fürst Heinrich von Campofranco im Jahr 1851 von Sizilien nach Kaltern übersiedelte, brachte er Edelreiser der Sorte Rosenmuskateller mit. Diese Rebsorte ist sehr anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur minimale Erträge.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Kirschrot
- Rosenblüten, Lindenblüten und Muskat
- Harmonisch mit angenehmer Fruchtsüße, aromatisch im Abgang

EMPFEHLUNG

Durch seine angenehme Süße und Trinkigkeit empfiehlt sich der Rosenmuskateller zu verschiedenen Nachspeisen wie etwa Mohn- oder Apfelstrudel und Krapfen.

