

GOLD- MUSKATELLER

DOC 2017

SORTE/N: Goldmuskateller

ALTER DER REBEN: 6 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2020

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 12,0 %

RESTZUCKER: 45,0 g/l

SÄURE: 5,8 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein, der jeden Tag zu einem besonderen macht. Lasst Euch wieder einmal überraschen und gebt Euch dem Wechselspiel von Mineralität und Süße hin. «

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Lese reifer und gesunder Trauben, Entrappen, Kaltmazeration von 12 Stunden, Abpressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, 3-monatige Lagerung auf Feinhefe im Edelstahl.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- intensive Aromatik nach Muskat, reifem Pfirsich
- saftig, füllig im Ansatz, zieht mit kerniger Säure gut durch, gut ausbalanciert durch die angenehme Fruchtsüße

EMPFEHLUNG

Genießen Sie diesen lieblichen Dessertwein zu Krapfen, Strudel und Kuchen.

AUSZEICHNUNGEN

WINE & SPIRITS – 2013: Best Buy

GAMBERO ROSSO – 2011, 2012: Oscar qualità prezzo

WINE SPECTATOR – 2012: 88 Pkt.