

# GOLD- MUSKATELLER

## DOC 2019

**SORTE:** Goldmuskateller

**ALTER DER REBEN:** 6 – 26 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

**TRINKREIFE:** 2020 – 2022

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Pergel + Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 12,0 %

**RESTZUCKER:** 45,0 g/l

**SÄURE:** 6,9 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

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

## 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.

