

2021

GELBER MUSKATELLER



Karge Schotterböden in höheren Lagen bringen diesen sommerlich schlanken Muskateller hervor. Nicht zu kräftig – vielmehr elegant und mit unaufdringlicher Frucht – verspricht dieser sehr geradlinige Wein mit seinen warmen Holundernoten echte Trinkfreude.

REGION Niederösterreich, AUSTRIA

WEINJAHR 2021 Das Jahr startete eher wechselhaft und es blieb bis in den späten Mai hinein relativ kühl. Somit wurden der Austrieb und die Reblüte im Vergleich zu den vorhergehenden Weinjahren hinausgezögert. Nach einem ebenfalls wechselhaften Sommer folgte ein wunderbarer September, der uns – und vor allem den Trauben – kühle Nächte und sonnige Tage brachte. Perfekt, um die Aromen in den Beeren ausreifen zu lassen. Die Hauptlese begann Anfang Oktober und dauerte bis in den November hinein. Das Ergebnis: klassisch-aromatische Weine mit Körper und gleichzeitig reifer kerniger Säure.

VINIFIKATION Die Trauben wurden Mitte September selektiv gelesen und nach zwölfstündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam und gekühlt in Edelstahltanks. Die anschließende, fünfmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe brachten Finesse & Eleganz.

KOSTNOTIZ Ausgeprägte Holunderblüten etwas Citrus und Muskat. Der blumige Duft wird von kräftigen Fruchtaromen unterstützt und bietet ein wahres Fruchterlebnis.

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 12,0 Vol.% | Säure: 7,6 g/l | Restzucker: trocken, 7,4 g/l

Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 9°C

Trinkreife: 1 bis 3 Jahre

PASST ZU Allen hellen Fleischgerichten, Salaten, Fisch und asiatischem Essen und vor allem zu Spargel.

TERROIR COLLECTION

Die Essenz der Region: Die Kraft des Bodens, die Dynamik des Klimas und die Individualität jedes Jahrgangs prägen den Charakter dieses Weines.