

wein.facts

scan for more info



muskateller 2023

Stilistik:

Ein Mix aus Melisse, Holunder, Grapefruit und etwas Minze prägen das Duftspiel. Vor allem Holunderblüten und die leichtfüßig pikante Säure vollenden den lebendigen und fruchtigen Abgang.

Speisen:

für kalte Vorspeisen und leichte, warme Gerichte sowie für Salatbuffets bestens geeignet

optimale Trinktemperatur: 8-10°C

Daten:

Rebsorte: Gelber Muskateller

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Bodenart: Schotterboden mit leichten Löss-Tegel
Einschlüssen

Lesetermin: 24. September 2023 durch gezieltes, händisches Vorlesen und anschließender maschineller Ernte der gesunden Trauben

Lesegradation: 17,6° KMW

Vergärung: gekühlte Gärung im Stahltank bei 18° C

Ausbau: 1 Woche auf der Feinhefe im Edelstahltank

Alkohol: 12,2% vol.

Säure: 6,6 g/l

Restzucker: 8,2 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Bacchuspokalgewinner (Sortensieger) auf der Poysdorfer Weinparade

Ausgezeichneter Preis-Leistungs-Wein in „Die Presse“

Goldmedaille bei der NÖ Landesweinprämierung

Goldmedaille bei der AWC-Vienna

Best-Buy-Sieger bei Vinaria



MAUSER