

**Rebsorte:**

Goldmuskateller

**Beschreibung:**

Ein leuchtendes Strohgelb mit delikaten Düften nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma.

**Lage:**

Mazzon bei Kaltern auf 350 m Seehöhe – sehr steile, nach Süden ausgerichtete Hanglage mit extremer Sonnenexposition.

**Boden:**

Warmer Schotterboden mit Moränenablagerungen

**Lese:**

Ende September bis Anfang Oktober

**Ertrag:**

60 hl/ha

**Ausbau:**

Nach der Pressung Mostkühlung und natürliche Klärung durch Sedimentation. Langsame spontane Vergärung bei kontrollierter Temperatur zur Bewahrung der Aromen und anschließend Ausbau und Lagerung des Jungweines auf der Feinhefe in Edelstahltanks und großen Holzgebinden.

**Lagerfähigkeit:**

2 – 3 Jahre

**Serviertemperatur:**

8 – 10 °C

**Speisenempfehlung:**

Als Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.



# MANINCOR

**Weingut | Tenuta Manincor**

39052 Kaltern | Caldaro | Italia

St. Josef am See 4

**T** +39 0471 960230

**F** +39 0471 960204

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)