

**Rebsorte:**

Goldmuskateller

Lage und Boden:

Mareit Leiten auf 350 m Seehöhe, eine sehr steile, nach Süden ausgerichtete Hanglage mit extremer Sonnenexposition und warmen Schotterböden mit Moränenablagerungen. Vogelleiten und Panholzer mit lehmigem Kalkschotterboden.

Jahrgang:

2020 hat uns eine frühe Lese mit guten Qualitäten und schöner Menge beschert. Der Austrieb war zwar nicht ausgesprochen früh, aber ein sehr warmes Frühjahr und ein ausgeglichener Sommer waren für die Entwicklung der Reben optimal, sodass wir bereits am 25. August mit der Ernte begannen. Während der Lese gab es zwar immer wieder Regenphasen, aber mit unserer Schlagfertigkeit und unserer akribischen Selektionsarbeit konnten wir sehr gute Qualitäten in den Keller bringen. Die Muskatellertrauben waren bei der Ernte goldgelb und das Aroma ausgesprochen intensiv. Der Hektarertrag lag bei nur 55 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration zwölf Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass und in Stahltanks, größtenteils spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im Juni 2021 wurden 25.100 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 0,7 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,6 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Strohgelb mit delikaten Düften nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma. Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2021 bis Ende 2024.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt als Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.



MANINCOR