

**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:

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv.

Die Muskatellertrauben waren bei der Ernte Ende September goldgelb und das Aroma ausgesprochen intensiv. Der Hektarertrag lag bei nur 48 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 Stahl tanks, größtenteils spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 19.200 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,4 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 2023 bis Ende 2026.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR