

**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:

Der Jahrgang 2025 begann mit einem frühen Austrieb und einem warmen Frühjahr, wodurch auch die Blüte bereits Mitte Mai einsetzte. Die Sommermonate Juli und August brachten viel Sonnenschein und moderate Niederschläge – ideale Voraussetzungen für gesunde, vitale Trauben und eine vielversprechende Reifeentwicklung. Bis Ende August deutete alles auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin. Regenperioden im September stellten uns jedoch vor zusätzliche Herausforderungen. Dank präziser Arbeit im Weinberg, viel Erfahrung und sorgfältiger Handlese konnten wir dennoch Trauben von hervorragender Qualität einbringen. Die Weine zeigen Frische, Balance und Ausdruck und spiegeln einmal mehr die Vielfalt und Kraft unserer Weinberge wider – ein charaktvoller Jahrgang mit Eleganz, Tiefe und Herkunft. Die Muskatellertrauben waren bei der Ernte Mitte Oktober goldgelb und das Aroma ausgesprochen intensiv. Der Hektarertrag lag bei nur 33hl

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:

Es wurden 12.800 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,4 g/l

Alkohol: 12 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 4,9 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: 2026 bis 2031. Serviertemperatur: 8 – 10 °C Passt als Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, T +39 0471 960230, F +39 0471 960204, www.manincor.com