

Gelber Muskateller 2022

SORTE:	100% Muskateller, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Aromatische Nase, typisch exotisch, traubige Noten, Mango und Holunder sofort erkennbar!
LAGE:	Sandiger Lössboden in Südostexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Mit modernster technischer Selektion in den kühlen Morgenstunden
TRAUBENERTRAG/ha::	Ca. 5000 Flaschen entsprechen etwa 40hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 19°C
AUSBAU:	Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung im April 2023
ANALYTIK:	12,0 vol% alc. 6,5 g/l Säure 6,5 g RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	-2028
SPEISEEMPFEHLUNG:	Idealer Aperitif und Terrassenwein, am besten zu leichten Vorspeisen oder Salaten! Optimale Trinktemperatur: 8 – 10°C

*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*

