



## GELBER MUSKATELLER 2018 *biologisch*

Ein Gelber Muskateller mit sortentypischen, feingliedrigen Attributen: viel Holunderblüten und Zitronenmelisse, kernig und würzig, elegantes Finish; er hält am Gaumen, was er in der Nase verspricht!

### AUS DEM WEINGARTEN

Terrassenbau, 10-20 Jahr alte Rebstöcke auf Löss- und Granitboden, Weingärten auf 300 - 350 m Seehöhe

### ÜBER DEN WEIN

Lese Mitte Juli, selektive Lese in Kisten, geringe Maischestandzeit um die zarten Duft- und Aromastoffe zu erhalten; Vergärung im Edelstahltank bei ca. 18°C, keine Feinhefelagerung; gefüllt Mitte Februar des Folgejahres

### DAS WEINJAHR 2018

Die kurz nach dem Austrieb einsetzende Hitzewelle im April und im Mai führte zu einer der frühesten Reblüten, seit es Aufzeichnung gibt. Die Reblüte war noch im Mai abgeschlossen, was den enormen Vegetationsvorsprung von zwei bis drei Wochen im Vergleich zu einem Normaljahr begründet.

Durch die biologische Bewirtschaftung investieren wir in lebendige Böden. Diese können das Wasser länger speichern, sodass unsere Reben stressfrei die Trockenperioden überstanden haben. Sensible Handarbeit beim Entblättern war notwendig. Der Jahrgang bringt charaktervolle Weine mit Lagentypizität.

### TRINKGENUSS

Das fein aromatische Bouquet macht den Gelben Muskateller zu einem unwiderstehlichen Aperitif. Ein idealer Sommerwein für heiße Tage: auf der Terrasse mit Freunden oder zu einer erfrischenden Vorspeise



<b>Rebsorte:</b>	<b>100% Gelber Muskateller</b>
<b>Lage:</b>	<b>Königsberg</b>
<b>Boden:</b>	<b>Löss/Granit</b>
<b>Alk:</b>	<b>11,7%</b>
<b>Säure:</b>	<b>5,5 g/l</b>
<b>Restzucker:</b>	<b>1,0 g/l</b>
<b>Trinkreife:</b>	<b>2019, am besten in jungen Jahren genießen</b>

**EAN Flasche: 9005634 997550**  
**EAN Karton: 9005634 997543**

