



GELBER MUSKATELLER 2020 *biologisch*

Diese einladende aromatische Rebsorte fühlt sich bei uns im nördlichen Weinviertel besonders wohl. Liebt sie doch warme und luftige Lagen und bringt duftige, intensiv muskatige Weine hervor. Frische und Pikanz machen diesen Wein zu einem beliebten Begleiter.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Gelber Muskateller	Jahrgang: 2020	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	100% Löss			
Alter der Rebstöcke:	10 - 20 Jahre			
Riede:	Rieden in und um Rösschitz		Seehöhe:	295 - 340 m
Weinlese:	Mitte September 2020			

IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch		
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse		
Schwefelung Maische:	keine		
Schwefelung Most:	keine		
Gärung:			
Gärbehälter:	Edelstahltank		
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert		
Dauer:	8 Tage		
Lagerung auf Vollhefe:	2 Wochen		
Lagerung auf Feinhefe:	15 Wochen		
Reifung:	im Edelstahltank		

Alkohol:	11,0%	EAN-Flasche:	900563499555 6
Restzucker:	2,1 g/l	EAN-Karton:	900563499554 9
Säure:	7,6 g/l		
SO ₂ gesamt:	74 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	21 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre	optimale Trinktemperatur:	8 - 10°
Speisenempfehlung:	Passt gut als Aperitif, zum Spargel und zu vegetarischen Gerichten		



WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb, in der Nase präsender Duft nach Hollerblüten, würzig, muskatig. Am Gaumen eine feine Muskatnote, lebendige Säurestruktur, im Nachhall widerspielt sich die Hollerblüte.

