DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

GOLD-MUSKATELLER

DOC 2023

SORTE: Goldmuskateller

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 35,0 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die Weinberge befinden sich in Südost-Lagen auf einer Höhe von 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus lehmigem Kalkschotter, der wärmespeichernd und wasserdurchlässig ist.

VINIFIZIERUNG

Nach der Lese der reifen und gesunden Trauben erfolgt die Entrappung, gefolgt vom Abpressen und einer natürlichen Mostklärung. Anschließend findet die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C statt, gefolgt von einer 3-monatigen Lagerung auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- intensive Aromatik nach Muskat, reifem Pfirsich
- saftig, füllig im Ansatz, gut ausbalanciert durch die angenehme Fruchtsüße

EMPFEHLUNG

Genießen Sie diesen lieblichen Dessertwein zu Krapfen, Strudel und Kuchen oder einfach als köstlichen Solisten für sich allein.