

GOLD- MUSKATELLER

DOC 2022

SORTE: Goldmuskateller

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2025

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 45,0 g/l

SÄURE: 6,1 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein, der jeden Tag zu einem besonderen macht. Lässt Euch wieder einmal überraschen und gebt Euch dem Wechselspiel von Mineralität und Süße hin. «

JAHRGANG

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

VINIFIKATION

Lese reifer und gesunder Trauben, Entrappen, Kaltmazeration von 12 Stunden, Abpressen, natürliche Mostklärung; anschließende Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, 3-monatige Lagerung auf Feinhefe im Edelstahltank.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotterboden, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

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

EMPFEHLUNG

Genießen Sie diesen lieblichen Dessertwein zu Krapfen, Strudel und Kuchen.