



## Gelber Muskateller 2016

Wein aus kontrolliert biologischem Anbau.

Sortentypische Attribute mit viel Holunderblüten und Zitronenmelisse, kernig und würzig, traubig-weinige Finesse mit präsentem Gaumen und elegantem Finish.

### Das Werden des Weines

Die Trauben werden Anfang Oktober von Hand selektiv geerntet, in stapelbaren Kisten auf gefederten Anhängern schonend zum Presshaus gebracht und sorgsam mit sehr geringem Druck als ganze Trauben gepresst. Um die zarten Duft- und Aromastoffe zu erhalten wird der Most in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C vergoren, auf seiner Feinhefe gelagert und im März des Folgejahres auf die Flasche gezogen.

### Genussempfehlung

Durch sein duftig, aromatisches Bouquet und seine blumige Frische ist der Gelbe Muskateller ein unwiderstehlicher Aperitif und ein idealer Sommerwein für heiße Tage. Begleitend schmeichelt er elegant-frischen Vorspeisen und Salaten.

### J **FACTS**

Rebsorte: 100% Gelber Muskateller

Boden: Langenloiser Urgestein mit dünner Humusauflage

Alk: 11,5% Vol

Sre: 6,5‰

RZ: 1,6 g/l

Reifepotenzial: 2018

