

# Gelber Muskateller 2019



## Wine Description

Der Gelbe Muskateller ist ein relativ junger Weingarten (ca. 20 Jahre) und wächst auf steinigem Südostterrassen am Mollander Hochplateau in der Riede Steinleithen auf ca. 320m Seehöhe. Nach Handlese und spontaner Vergärung wurde der Gelbe Muskateller in einen Stahltank gefüllt, um dort 9 Monate auf der Feinhefe zu reifen. Abgefüllt im Sommer 2020 zeigt sich der Gelbe Muskateller 2019 frisch, fruchtig - schöne Hollunderblüten in der Nase - angenehme Säure, mineralisch und spritzig. Ein toller Wein für sonnige warme Tage.

<b>Wine Type:</b>	still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12 %
<b>Residual Sugar:</b>	5.6 g/l
<b>Acid:</b>	3.6 g/l
<b>Certificates:</b>	organic, Demeter
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	9 - 11 °C
<b>Aging Potential:</b>	2022 years

## Vineyard

<b>Origin:</b>	Austria, Kamptal, Mollands
<b>Site:</b>	Steinleithen
<b>Varietal:</b>	Gelber Muskateller
<b>Soil:</b>	Gföhler Gneis

## Harvest and Maturing

<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Fermentation:</b>	spontaneous
<b>Maturing:</b>	steel tank