

2022

Nr. 17 - Gelber Muskateller Amphora

Landwein, Weinland

Weinberg

Die Trauben stammen aus der Einzellage Weinberg Kulm in Rust - lehmiger Glimmerschiefer - weicher Rebschnitt - organischer Kompost

Keller

Die Trauben wurden 4 Wochen auf der Maische vergoren. 20% der Trauben wurden mit den Stielen spontan in Amphoren vergoren und darin auf der Vollhefe für 6 Monate ausgebaut. Während dieser Zeit durchlief der Wein die malolaktische Vergärung. Obwohl der Wein nicht filtriert wurde, zeigt er sich strahlend klar.

Kostnotiz

Helles Strohgelb, leicht trüb. Intensive Aromen von Eukalyptus, Holunder und Orange. Am Gaumen präzise Säure, deutliche Tannine und eine lebendige Offenheit durch den Amphoren Ausbau. Trotz 11% Alkohol viel Struktur und Komplexität.

Speisenbegleitung

Sowohl als Speisenbegleiter für intensive Gerichte als auch zum Aperitif bestens geeignet.



WINE: 17
VINTAGE: 2022
NUMBER: 0001/1350

VARIETY	GELBER MUSKATELLER
OENOLOGY 1	4 weeks on skins, 20% whole bunches
OENOLOGY 2	wild fermentation, 100% malo
AGEING	6 months amphora
TOTAL ACIDITY	5.6 g/L
RES. SUGAR	1.0 g/L

Rebsorte
Muskateller

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
11 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.6 g/l

Trinktemperatur
10 - 12 °C

EAN
90036341 15363