

2022

# 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.



Rebsorte  
Muskateller

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
11 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.6 g/l

Trinktemperatur  
10 - 12 °C

EAN  
90036341 15363