

2023

Nr. 17 - Gelber Muskateller Amphora

Bio-Landwein aus Österreich, Weinland



VARIETY	GELBER MUSKATELLER
OENOLOGY	4 weeks on skins, 20% whole bunches
OENOLOGY 2	wild fermentation
AGEING	6 months amphora
TOTAL ACIDITY	5.3 g/L
RES. SUGAR	1.0 g/L

Weinberg

Traubenmaterial aus der Lage Kulm in Rust – biologisch organische Produktion – lehmiger Glimmerschiefer – sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 4 Wochen auf der Schale – 20% Ganztraubenanteil – spontane Vergärung – BSA – 6 Monate in der Betonamphore auf der Hefe – unfiltriert abgefüllt

Kostnotiz

Holunder – Eukalyptus – etwas Orangenschale – leichtfüßig – vielschichtig - herb

Speisenbegleitung

Aperitif – Fusionküche – Terrassenwein – leichte Salate

Auszeichnungen

A la Carte
92

Rebsorte
Muskateller

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.3 g/l

Trinktemperatur
10 - 12 °C

EAN
9003634116681