



Gelber Muskateller
2011
leicht & lebhaft

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Mit feinem Duft nach Rosen u. eleganter Säure wirkt er lebhaft und
animierend!*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Gelber Muskateller

Lagen: 1. steinig karger Flyschgesteinsboden der Lage Pöcken,
Exposition: nach Südosten 2. sandiger Lössboden der Lage
Hipplissen in Putzing, Exposition: nach Süden

Klima: kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des
Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung
aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch
Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert:
beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse,
Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese am 14.9.2011, schonende Pressung,
kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 18° im Stahltank,
Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Januar.
Abfüllung: 17.1 2012 mit Schraubverschluss.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 11,5 %vol

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 6,6 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2012 und 2013

Beschreibung: Sein ausgeprägter Duft nach Rosen fasziniert:
Knackig, mit erfrischenden Steinobstnoten sorgt er das ganze Jahr
über für anregenden Weingenuss und ist zudem ein willkommener
Aperitif.

Speisenempfehlung: Idealer Aperitif!
Schön auch zu leichten Vorspeisen wie Terrinen & Salate mit Spargel
und Meeresfrüchten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-9 °C

