



Gelber Muskateller 09

leicht & lebhaft

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Ein fruchtbetonter, blumiger Wein, der sich leicht u. trocken präsentiert.*

* Informationen zum Terroir & Ausbau

Rebsorte: 100% Gelber Muskateller

Lage: Lössboden

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberges 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 in der 2. Septemberhälfte, schonende Pressung, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 18° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Januar.
Abfüllung: 20.1. 2010 mit Schraubverschluss.

* Verbraucherinformation:

Alkoholgehalt: 11 %vol

Säure: 6,7 g/l

Restzucker: 6,9 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2010 und 2011

Beschreibung: Sein wunderbarer Rosenduft fasziniert. Knackig, mit erfrischenden Zitrus- und Steinobstnoten sorgt er das ganze Jahr über für anregenden Weingenuss und ist zudem ein willkommener Aperitif.

Speisenempfehlung: Passt gut als Begleiter zu Vorspeisen wie Terrinen & Salaten mit Spargel und Meeresfrüchten sowie zu Quiche Lorraine.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-9 °C

