



Gelber Muskateller
2009
leicht & lebhaft

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Mit feinem Duftspiel u. rassiger 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 10.9.2009, schonende Pressung,
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 Mandarinennoten 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

