



# Gelber Muskateller 2020



## TERROIR

Die Trauben stammen von Weingärten Hagenbrunn und Enzersfelds im Weinviertel. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und lehmiger Schluff. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



---

## VEGETATIONSVERLAUF 2020

Keine Spätfrostschäden	lang-gestreckte Blütezeit
mäßiger Sommer mit Niederschlag	Lese Mitte September

---

## WEINBESCHREIBUNG

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

---

## SPEISEBEGLEITUNG

Perfekt zur Jause, passt gut zu kalten Vorspeisen wie beispielsweise Spargel und Rohschinken, aber auch erstaunlich gut zu Sushi.

---

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Gelber Muskateller

## QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %vol.

SÄURE: 7,1 g/l

RESTZUCKER: 6,9 g/l

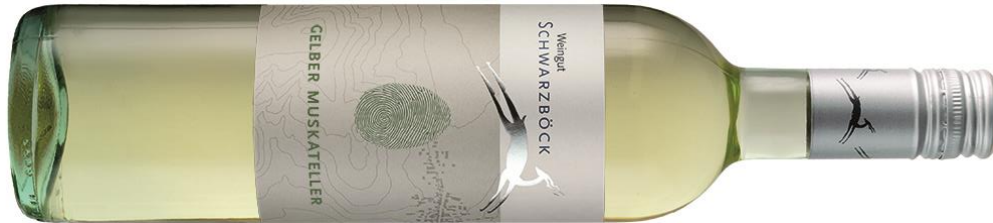
TRINKREIFE: 2020-2022

## VERARBEITUNG:

Lese Mitte September, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank bei 19°C. Erste Abfüllung Ende Nov. 2020 in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



# Gelber Muskateller 2020



## TERROIR

The grapes come from vineyards in Hagenbrunn and Enzersfeld in the Weinviertel. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the Flyschzone (= sandstone with clay marl, calcareous) of the Vienna Woods. The edition is sandy clay and loamy silt. It has a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a beneficial effect on vegetation and aroma formation.



---

## VEGETATION COURSE 2020

No late frost damage                      elongated time of flowering  
moderate warm summer with rainfall    normal time of harvest

---

## TASTING NOTES

His distinctive scent of roses fascinates:  
Crunchy, with refreshing citrus notes, it ensures all year round  
for stimulating drinking pleasure and is also a welcome aperitif.

---

## FOOD PAIRING

Perfect for a snack, goes well with cold appetizers such as  
asparagus and prosciutto, but also surprisingly good with  
sushi.

**ORIGIN:** Lower Austria

**VARIETY:** Gelber Muskateller

**QUALITY LEVEL:**  
Quality wine with P.D.O.

**ALCOHOL CONTENT:** 11,5 %vol.

**ACIDITY:** 7,1 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 6,9 g/l

**DRINKING AGE:** 2020-2022

**PROCESSING:**

Harvest in the middle of  
September, gentle pressing,  
fermentation at 19°C in stainless  
steel tank. First bottling in the end  
of november 2020 in 0,75lt. bottles  
with screw-cap.