

Roter Muskateller BIO



Jahrgang: 2023

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: November 2023 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2033

Weinbeschreibung: Roter Muskateller - der wichtigste Wein unseres Sortiments!

Anregender Muskatellerduft, duftig und einladend, saftiger Abgang. Unverwechselbar Jahr für Jahr -
Trinkvergnügen garantiert!

Lage: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald. Dieser speichert während der Traubenreife sehr
lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten: mittlerer Anschnitt, nach dem Austrieb ausbrechen der Doppel- u. Hirntriebe,
Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, biodiversitätsfördernde Begrünung, zertifizierte
biologische Bewirtschaftung

Vinifikation: Ernte von physiologisch vollreifen Trauben, Maischestandzeit, temperaturkontrollierte
Vergärung, kurze Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank, Klärung des Weines kurz vor der
Flaschenfüllung

Speiseempfehlung: Aperitif-Tipp! Sein ausgeprägter Duft harmonisiert gut mit leichten Vorspeisen
und Fischgerichten wie Jakobsmuscheln, aber auch mit Kalbsrücken und Kalbsbries sowie fruchtigen,
leichten Desserts.

Zum Wohl!