

## 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!**