

Roter Muskateller BIO



Jahrgang: 2021

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,0 vol. % halbtrocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: November 2021 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2031

Weinbeschreibung: Die wichtigste Rebsorte unseres Betriebes ist der Rote Muskateller. Frischer Muskatellerduft, knackig und frisch, würzig und lang. 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, Traubenhalbierung, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse

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!