

## Roter Muskateller BIO



**Jahrgang:** 2022

**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 2022 / 0,75 l  
Magnumflaschen auf Bestellung

**Trinktemperatur:** 9 ° C

**Trinkreife:** bis 2032

**Weinbeschreibung:** Roter Muskateller - der wichtigste Wein unseres Sortiments! Dezentere Muskatellerduft, knackig und frisch, anregend würzig. 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, 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!**