

GELBER MUSKATELLER

Jahrgang	2021
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. Das gesunde Traubenmaterial wird bei kühlen Temperaturen und trockener Witterung geerntet. Wir verlassen uns auf den Geschmack der Trauben - daher beträgt die Maischestandzeit bei unserem Gelben Muskateller nur ein paar Stunden. Die Trauben werden anschließend gepresst und bei sehr kühlen Temperaturen von 15-16°C im Stahltank zur Vergärung gebracht um die Sortentypizität, wie etwa das Aroma nach Zitronenmelisse, bestens herausarbeiten zu können.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,0 % / RZ: 5,1 g / SRE: 7,10 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram
Herkunftsbeschreibung	„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
Rebsorte(n)	Gelber Muskateller
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	210-330 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	Grüner Apfel, Holunderblüten und deutliche Zitronenmelisse in der Nase. Elegant muskiert. Am Gaumen erfrischende Fruchtnoten in Balance mit traubiger Finesse. Sehr präsent mit delikatem Abgang. Schöne Säurestruktur frisch und animierend.
Speiseempfehlung	als Aperitiv, Salatvariationen
Gebinde	0,75 l

