

## Gelber Muskateller 2015



Rebsorte(n):	Gelber Muskateller
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2016-2017
Analysedaten:	Restzucker: 3,6 g/l Säure: 6,1 g/l Alkohol: 13,0 %vol
Potential:	2016-2018
Lage:	Riede Vierteljoch, Schotter- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	5 Jahre
Kellertechnik:	Lese Anfang September, Maischestandzeit 2 Stunden. Kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 16-18 °C. Auf der Feinhefe bis Anfang Jänner. Abgefüllt im Jänner 2016.
Verschluss:	Drehverschluss
Weinbeschreibung:	In der Nase Noten von Limetten und Holunderblüten; am Gaumen sehr fruchtbetont mit belebendem Säurespiel, leichte Anklänge von Minze und Zitronenmelisse, sehr gute Länge.
Trinkempfehlungen:	gekühlt bei 10-12 °C
Speisenempfehlungen:	Passt hervorragend zu vielerlei Vorspeisen, wie Suppen oder Salaten sowie Hauptspeisen von Fisch und Geflügel sowie als Aperitif besonders gut geeignet.
Sonstiges:	Chiantiglas