

**Rebsorte:**

Goldmuskateller

Lage und Boden:

Mareit Leiten auf 350 m Seehöhe, eine sehr steile, nach Süden ausgerichtete Hanglage mit extremer Sonnenexposition und warmen Schotterböden mit Moränenablagerungen. Vogelleiten und Panholzer mit lehmigem Kalkschotterboden.

Jahrgang:

2023 war ein herausforderndes Jahr mit klimatischen Bedingungen, die alles andere als einfach waren. Durch Fleiß und akribische Detailarbeit haben wir schließlich großartige Resultate erzielt. Sowohl mit dem feuchten Frühjahr wie mit dem heißen und trockenen Sommer kamen unsere Reben gut zurecht und der goldene Herbst hat uns zur perfekten Reife verholfen. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang.

Die Muskatellertrauben waren bei der Ernte Ende September goldgelb und das Aroma ausgesprochen intensiv. Der Hektarertrag lag bei nur 55 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration zwölf Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass und in Stahltanks, größtenteils spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 22.200 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Strohgelb mit delikaten Düften nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma. Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2024 bis Ende 2027.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Passt als Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR