

Gamlitz Gelber Muskateller 2021

Datenblatt

Rebsorte(n):

Gelber Muskateller

Lage & Terroir:

Leichter, lehmiger Sandboden mit strukturgebenden Schotterstreifen, teilweise zu mächtigen Konglomeraten verfestigt. 400-500 m ü. M. in Süd-West-Ausrichtung.

Anbau & Vinifikation:

Biologische Bewirtschaftung seit 2017 nach Bio Austria Richtlinien. Reduzierter Pflanzenschutz mit Kupfer-, Schwefel-, Brennessel- und Ackerschachtelhalmpräparaten und -auszügen (idR. < 1,5 kg Kupfer/Jahr/Hektar). Wir legen das Wachstum unserer Reben in die vertrauensvollen Hände unseres Weingartenteams und danken unseren vielfältigen Nützlingen für ihre Unterstützung. Selektive Handlese in kleine Lesekisten zwischen 19. und 24. September 2021. Schwefelfreie Verarbeitung, Maischestandzeit von bis zu 18 Stunden.

Ausbau:

Nach Spontangärung für 9 Monate auf der Vollhefe im Stahltank ausgebaut, danach Abzug auf die Feinhefe. 100% biologischer Säureabbau. Zugesetzter Schwefel: 20 mg/l. Teilfiltriert abgefüllt am 11. Juli 2022.

Analytische Werte:

11,5% vol. / Säure 7,6 g/l / RZ 2,2 g/l



Gamlitz Gelber Muskateller 2021

Data sheet

Grape variety:

Gelber Muskateller

Terroir & position:

Light, loamy sandy soil with structural gravel strips, partly consolidated into thick conglomerates. 400-500 m a.s.l. in south-west orientation.

Cultivation & vinification:

Organic farming since 2017 according to Bio Austria standards. Reduced plant protection with copper, sulphur, nettle and field horsetail preparations and extracts (generally < 1.5 kg copper/year/hectare). We give the growth of our vines in the trusting hands of our vineyard team and thank all our beneficial insects for their support. Selective hand harvest into small harvest boxes between 19 and 24 September 2021. Sulphur-free processing, maceration up to 18 hours.

Maturation:

After spontaneous fermentation aged for 9 months on the full lees in steel tanks, then drawn off on the fine lees. 100% malolactic fermentation. Added sulphur: 20 mg/l. Partially filtered and bottled on 11 July 2022.

Analytical data:

11,5% vol. / Acidity 7,6 g/l / RS 2,2 g/l

