

INTUITION Muskateller 2022

Datenblatt

Rebsorte(n):

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 am 30. August und 05. September 2022. Schwefelfreie Verarbeitung, Maischestandzeit für 7 Stunden.

Ausbau:

Nach Spontangärung für 12 Monate auf der Vollhefe im Stahltank ausgebaut. Weitere 6 Monate auf die Feinhefe gereift. 100% biologischer Säureabbau. Zugewetzter Schwefel: 15 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 28. März 2024.

Analytische Werte:

10,5% vol. / Säure 7,4 g/l / RZ 1,5 g/l



INTUITION Muskateller 2022

Data sheet

Grape variety:

Muscat Blanc à Petits Grains

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 on 30 August and 05 September 2022. Sulphur-free processing, maceration for 7 hours.

Maturation:

After spontaneous fermentation aged for 12 months on the full lees in steel tanks. Matured on the fine lees for another 6 months. 100% malolactic fermentation.
Added sulphur: 15 mg/l.
Partially filtered and bottled on 28 March 2024.

Analytical data:

10,5% vol. / Acidity 7,4 g/l / RS 1,5 g/l

