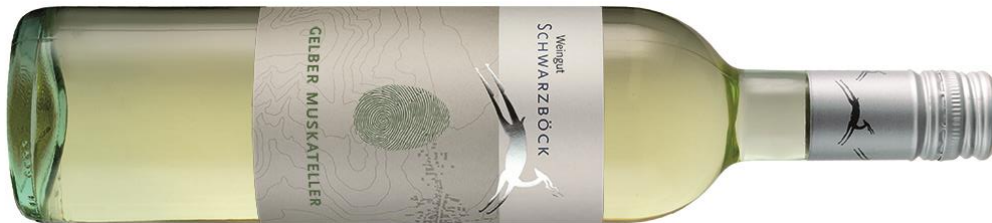




Gelber Muskateller 2022 bio



TERROIR & BEWIRTSCHAFTUNG

Die Trauben stammen vorwiegend von der Ried Hiplissen in Putzing (bei Enzersfeld im Weinviertel). Dort finden die Reben einen sandigen, warmen Boden vor.

<https://www.riedenkarten.at/101612/putzing>

Seit 2021 ist der Betrieb biozertifiziert. Wichtige Gegenstrategie für neue Schädlinge und Trockenheit sind die Förderung der Biodiversität und die Erhöhung der Artenvielfalt.

VEGETATIONSVERLAUF 2022

normale Blütezeit | heißer-trockener Sommer | mässige Niederschläge im Spätsommer, gutes Lesewetter | Lesestart Anfang September bis Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG

Sein ausgeprägter Duft nach Rosen fasziniert: Knackig, mit erfrischenden Holunderblüten sorgt er das ganze Jahr über für anregenden Weingenuss und ist zudem ein willkommener Aperitif.

SPEISENBEGLEITUNG

Perfekt zur Jause, passt gut zu kalten Vorspeisen wie beispielsweise Spargel und Rohschinken, aber auch erstaunlich gut zu Sushi.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Gelber Muskateller

QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein

BIO-KONTROLLSTELLE:

Austria Bio Garantie (EU-Bio)

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %vol.

SÄURE: 6,3 g/l

RESTZUCKER: 7,7 g/l

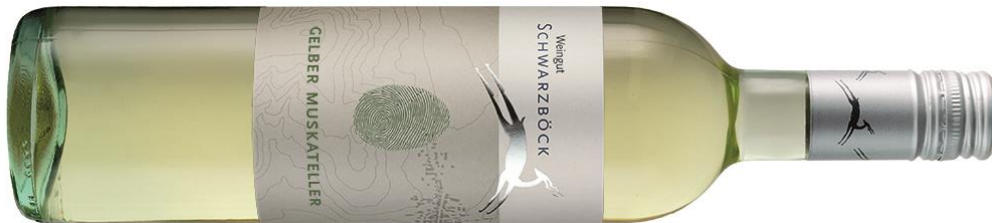
TRINKREIFE: 2023-2025

VERARBEITUNG:

Lesen Anfang September mit 17°C, 7 Stunden Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung imahltank bis Ende Dezember. Erste Abfüllung Ende Jänner 2023.



Gelber Muskateller 2022 organic



TERROIR & CULTIVATION

The grapes come mainly from the Ried Hiplissen in Putzing (near Enzersfeld in the Weinviertel). There the vines find a sandy, warm soil.

<https://www.riedenkarten.at/101612/putzing>

The company has been organically certified since 2021. An important counter-strategy for new pests and drought is the promotion of biodiversity and the increase in species diversity.

VEGETATION COURSE 2022

normal flowering time | hot-dry summer | Precipitation in late summer, good harvest-weather | Harvest start in the first week of September till middle of October

TASTING NOTES

His distinctive scent of roses fascinates: Crunchy, with refreshing notes of elderflower, it ensures all year round for stimulating drinking pleasure and is also a welcome aperitif.

FOOD PAIRING

Perfect for a snack, goes well with cold appetizers such as asparagus and prosciutto, but also surprisingly good with sushi.

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: Gelber Muskateller

QUALITY LEVEL: Quality wine

**ORGANIC CONTROLL
INSTITUTE:** Austria Bio Garantie
(EU-Organic)

ALCOHOL CONTENT: 11.5 %vol.

ACIDITY: 6.3 g/l

RESIDUAL SUGAR: 7.7 g/l

DRINKING AGE: 2023-2025

PROCESSING:

Harvest at the beginning of September at 17°C, maceration time of 7 hours, gentle pressing, fermentation in steel tanks until the end of December. First bottling at the end of January 2023.

