



Frizzante Gelber Muskateller



TERROIR

Die Trauben stammen von unseren Weingärten in Hagenbrunn. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und lehmiger Schluff. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

WEINBESCHREIBUNG

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

SPEISENBEGLEITUNG

Passt gut zur Jause, als Aperitif und zu Vorspeisen (Prosciutto, Spargel) sowie zu Sushi, Grillgerichten und Meeresfrüchten.

QUALITÄTSSTUFE:

Schaumwein mit zugesetzter
Kohlensäure

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %vol.

DRUCK: 5 bar

SÄURE: 6,5 g/l

RESTZUCKER: 12 g/l, extra trocken

VERARBEITUNG:

Lese Anfang September,
schonende Pressung, Vergärung im
Stahltank bei 17°C. Abgefüllt mit
Zusatz von Kohlensäure und
Zucker in 0,75lt. Flaschen mit
Schraubverschluss.



Frizzante Gelber Muskateller



TERROIR

the grapes come from our vineyards in Hagenbrunn, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods and consists largely of loess layers. There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.

TASTING NOTES

His distinctive scent of roses fascinates:

Crunchy, with refreshing citrus notes, 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, prosciutto, but also good with sushi, seafood, and barbecue.

QUALITY LEVEL:

carbonated sparkling wine

ALCOHOL CONTENT: 11,5 %vol.

PRESSURE: 5 bar

ACIDITY: 6,5 g/l

RESIDUAL SUGAR: 12 g/l, extra dry

PROCESSING:

Harvest in the begin of September, gentle pressing, fermentation at 17°C in stainless steel tank. Bottled with added carbonation and sugar in 0,75lt. bottles with screw-cap.