



Südtiroler Goldmuskateller (trocken) DOC

Lage:

350 m ü. d. M.; Westhang, direkt an der Hofstelle gelegen; Hangneigung von mindestens 40%; skelettreicher, grauer Porphyr-Verwitterungsboden; luftige und kühle Lage;

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha

Ertrag: 60 hl/ha

Vinifizierung:

Ende Oktober ist die Erntezeit für den Goldmuskateller gekommen. Durch die steilen Hanglagen wird das gesamte Lesegut per Hand geerntet, dann entrappt und für 8 Stunden in der Presse mazeriert. Der nächste Schritt in der Verarbeitung ist das schonende Pressen und die anschließende natürliche Klärung des Traubenmostes, bevor er im Edelstahltank bei 18 °C gärt. Der abschließende Ausbau erfolgt für 6 Monate auf der Feinhefe, ehe der Wein im Mai in Flaschen abgefüllt wird.

Weinbeschreibung:

Der Goldmuskateller leuchtet in Strohgelb. Seine Aromen erinnern in der Nase an würzige, intensive Noten von Muskatnuss, weißem Pfeffer und Zitrusfrüchte, sowie an einen Hauch von Minze. Ein beeindruckendes Zucker-Säure-Spiel verleiht diesem Wein im Geschmack eine filigrane Eleganz und macht ihn zu einem besonderen Trinkvergnügen.

Speisenempfehlung:

Der Goldmuskateller ist ein toller Aperitifwein. Er passt auch zu gut gewürzten Fischgerichten und Speisen aus der asiatischen Küche.

Alkohol: 13 % vol

Gesamtsäure: 6,9 g/l

Restzucker: 6,5 g/l

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Servicetemperatur: 8 -10 °C