

CLASSIC

GOLDMUSKATELLER 2023

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Goldmuskateller

LAGE UND BODEN: Die Weinberge befinden sich in Hügellagen mit Südostexposition, liegen zwischen 350 und 450 Metern über dem Meeresspiegel und bestehen aus Böden mit sandig-lehmiger Beschaffenheit sowie reichlich vorhandenem grobem Schotter.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel

ERTRAGSMENGE: 65 hl/ha

AUSBAU: Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen, gefolgt von einer 4-monatigen Lagerung in Edelstahltanks. Besonderer Wert wird auf die besonders schonende Verarbeitung gelegt, um die typischen Primäraromen optimal zu erhalten.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 5,6 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein zeigt ein helles, glänzendes Goldgelb. Sein Bouquet ist von einer zarten Muskatnote und einem feinen Blütenparfüm geprägt. Am Gaumen präsentiert er sich elegant mit einer süßsaurigen Finesse, ist saftig und pikant, und bietet erneut eine betörende, jedoch stets unaufdringliche Aromatik.

BEGLEITIDEEN: Ein eleganter, süßer Begleiter zu verschiedenen Antipasti, harmonisiert auch hervorragend als Dessertwein.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

