



MUSKATELLER HARTBERG 2017



Boden und Herkunft: Der Hartberg ist unser höchst gelegener Weingarten (400m). Die nach Süden und Süd-Westen geneigten Hänge mit schottrigen Bodenformationen eignen sich perfekt für Sauvignon Blanc und Muskateller. Die herabströmenden kühlen Fallwinde in der Nacht verstärken die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Diese fördern insbesondere im Herbst die Aromabildung und bringen würzige Weine hervor.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 09. Oktober 2017
Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner:
Zu Beginn subtiler Duft nach Rosenholz und Flieder zu der sich später feine Aromen von Holunderblüte und Jasmin gesellen. Überzeugt durch eine belebende Säure und Finesse. Muskateller dieses Formats sind nur selten anzutreffen!

Speiseempfehlung: perfekt als Aperitif- und Dessertwein, zu zart-scharfen Gerichten oder einfach solo.

Analyse: Alkohol 12,5%vol, trocken

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 12-14°C

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre