

Auslese

2015 Muskateller, Niederösterreich

Weingarten

| | |
|----------------------|--|
| Herkunft: | Niederösterreich |
| Ort: | Zöbing |
| Qualitätsstufe: | Prädikatswein |
| Sorte: | Muskateller |
| Boden: | Flusssedimente, Sand und Schotter |
| Klima: | pannonisch, kontinental |
| Erziehungssystem: | Guyot |
| Alter der Rebstöcke: | 12 Jahre |
| Pflanzendichte: | 5.000 Rebstöcke / ha |
| Ertrag ha: | 35 hl / ha |
| Anbaumethode: | biologisch dynamisch nach respekt BIODYN |

Keller

| | |
|-------------------|--|
| Lese: | selektive Handlese in 20 kg Kisten im November |
| Maischestandzeit: | 48 Stunden |
| Gärung: | Spontangärung, 3 Monate |
| Ausbau: | im Stahltank, 12 Monate auf der Feinhefe |
| Abfüllung: | April 2017 |

Wein

Jahrgang:

Das haben wir uns verdient!

Nach dem doch sehr schwierigen Erntejahr 2014 mit einem hohen Selektionsaufwand, können wir dieses Jahr aus dem Vollen schöpfen. Die Wunden des Frühjahrs, wo ein fürchterlicher Hagel in der Nacht des 6. Mai 10 ha unserer Weingärten in Gobelsburg vernichtete, sind verheilt und so machte es in jedem Weingarten Freude, die vollkommen gesunden und reifen Trauben zu ernten. Dieses Jahr ist ideal, um viele Ideen umzusetzen.

Verkostung:

Herrlich traubiger Duft, sehr floral und jugendlich. Der erste Schluck Wein tänzelt leichtfüßig wie eine Elfe über die Zunge und lässt einen instinktiv wieder zum Glas greifen. Der schlanke Körper in Kombination mit der blumigen Nase verleihen diesem Wein einen enormen Trinkfluß! Die animierende Säure gibt ihm im Abgang den notwendigen Kick um nicht klebrig zu wirken, sondern elegant und erfrischend. Eine Bilderbuch-Auslese mit gutem Lagerpotenzial!

Reifepotenzial:

2017-2027

Speiseempfehlung:

erfrischende Sorbets, hausgemachter Apfelstrudel

Serviertemperatur:

10 - 12°C

Dekantieren:

Nein

Vegan:

Ja

Daten

| | |
|----------------|----------------------|
| Alkohol: | 12,5% |
| Restzucker: | 31,3 g/l |
| Säure: | 7 g/l |
| Lesegradation: | 22° KMW |
| EAN Code: | 9120009726402 |
| Verfügbar in: | 0,375 l |
| Kontrolle: | durch Lacon |
| BIO Status: | Biowein AT-BIO-402 |



Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wienerer
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

