

# Muskateller mit Achtung 2021



## Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Gumpoldskirchen
Seehöhe:	250 m
Sorten:	Muskateller
Boden:	kalkige, tonige Sedimente
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 bis 25 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	60 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

## Wein

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrostes. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuch-ähnliche Weinlese, die wir am 23.10. abschließen konnten.

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 21.09.2021
Maische:	gerebelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung, spontan im Eichenfass auf den Schalen (ganze Beeren) bei max. 25°, 4 Wochen
Ausbau:	im Eichenfass, 12 Monate auf voller Hefe, weitere 6 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	August 2022, ohne Filtration, ohne Schönungen mit kleiner SO <sub>2</sub> (15mg) Zugabe

## Verkostung

Seidenmattes gelb, intensiver Duft, kandierter Ingwer, Holunderblüten, Weingartenpfirsich, Propolis, Schießpulver, Majoran, Lorbeerblatt; geschmackige Frucht, Orangengelee, Muskatnuss, Kräuterlimonade, Wermutkraut, dichter Stoff, griffige Textur, feines Tannin, saftige Säure mit salzigen Anklängen, Ginger Ale klingt lange nach, vielschichtig und delikates und das bei nur 11,5% Alkohol, ein Paradebeispiel für mehrheitsfähigen Orange Wine. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

süß-saure asiatische Speisen, Graved Lachs

Trinkreife:	2023-2029
Vegan:	Ja



Alkohol: **11,5 %**

Restzucker: **1,0 g/l**

Säure: **5,4 g/l**

Gesamt SO<sub>2</sub>: **14 mg/l**