



## Gelber Muskateller 2020

<b>Sorte</b>	Der gelbe Muskateller ist eine der Ursorten unter den Reben und war der Lieblingswein von Karl dem Großen.
<b>Herkunft und Boden</b>	Der Südosthang des Hackelsberg bei Jois ist der ehemalige Strand des Neusiedler Sees. Der Boden ist sandig mit Schiefer im Untergrund. Vom oberen Teil des Berges fließen unterirdische Quellen in Richtung See und bringen gute Wasserversorgung, thermische Winde prägen das Mikroklima.
<b>Alter der Reben</b>	ausgepflanzt 2008
<b>Bewirtschaftung</b>	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
<b>Erntezeit</b>	im September 2020, von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	Durch kurze Kontaktzeit des Saftes mit den Schalen wird das blumige Aroma aus der Beerenhaut ausgelaugt. Der Saft vergärt und lagert im Tank, um die Frische und feine Aromatik zu bewahren.
<b>Alkohol</b>	10,9 % Vol.
<b>Restzucker</b>	2,0 g/l
<b>Säure</b>	6,4 g/l
<b>Beschreibung</b>	helles Gelb in der Farbe, in der Nase feine Aromen nach Muskattrauben, würzig und fruchtig am Gaumen mit erfrischendem Nachgeschmack
<b>Lagerpotential</b>	2 - 3 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	der ideale Aperitifwein für jede Jahreszeit, ein toller Sommerwein
<b>Temperatur</b>	Bester Trinkgenuß bei ca. 10 - 12° C