



Gelber Muskateller 2021

Sorte	Der gelbe Muskateller ist eine der Ursorten unter den Reben und war der Lieblingswein von Karl dem Großen.
Herkunft und Boden	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.
Alter der Reben	ausgepflanzt 2008
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
Erntezeit	im September 2021, von Hand gepflückt
Ausbau	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.
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	5,6 g/l - trocken
Säure	5,8 g/l
Beschreibung	helles Weißgold in der Farbe, feine Aromen nach Muskattrauben in der Nase, am Gaumen feines Spiel zwischen Fruchtaromen und Säure, trinkanimierend
Lagerpotential	2 - 5 Jahre
Speisenempfehlung	Der ideale Aperitifwein für jede Jahreszeit, ein toller Sommerwein
Temperatur	Besten Trinkgenuß bei ca. 10 - 12° C