

Roter Muskateller BIO

Jahrgang: 2024

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusaufgabe

Alkohol: 12,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Oktober 2024 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2034



Weinbeschreibung:

Roter Muskateller – der wichtigste Wein unseres Sortiments! Anregender Muskatellerduft, duftig und einladend, saftiger Abgang. Unverwechselbar Jahr für Jahr! Trinkvergnügen garantiert.

Lage:

Hamert (tiefgründiger Lehm-/Lössboden) – grenzt an den Hochleithenwald. Dieser speichert während der Traubenreife sehr lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten:

mittlerer Anschnitt, nach dem Austrieb ausbrechen der Doppel- u. Hirntriebe, Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, biodiversitätsfördernde Begrünung, zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation:

Ernte von physiologischen vollreifen Trauben, Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung, kurze Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank, Klärung des Weines kurz vor der Flaschenfüllung.

Speiseempfehlung:

Aperitif-Tipp! Sein ausgeprägter Duft harmonisiert gut mit leichten Vorspeisen und Fischgerichten wie Jakobsmuscheln, aber auch mit Kalbsrücken und Kalbsbries sowie fruchtigen Desserts.

Zum Wohl!

