



Gelber Muskateller *Steinterrassen*



Weinbeschreibung

Ein charmanter Vertreter seiner Sorte. Dieser Wein besticht durch seine klare Frucht und seine feinen Nuancen.

Wein	Gelber Muskateller Steinterrassen
Sorte	Gelber Muskateller
Jahrgang	2020
Qualitätsstufe	Qualitätswein

Vinifikation

Maischestandzeit, Kontrollierte Gärung bei 18°C, Feinhefelagerung bis zur Füllung

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	19 °KMW
Abfüllung	Jänner 2021
Alkohol in %vol	12,5
Säure in g/l	7,2
Restzucker in g/l	4

Kostnotizen

typische Muskataromen, schöne Frucht am Gaumen mit pikanter Säure, feingliedrig, ausgeprägte Mineralität, angenehmer Biss!

Trinktemperatur	8°C
Essen	klassischer Aperitifwein, würzige asiatische Speisen

Über den Weingarten

An der östlichen Lehne des Straßertals nach Süden ausgerichtet erhebt sich der mächtige Wechselberg. Die Lage ist charakterisiert durch die intensive Sonneneinstrahlung und die Verwitterungsböden des Kristallins der Böhmisches Masse. Die Höhe des Wechselberges erschafft ein besonderes Mikroklima. Eine sanfte Luftbrise bringt in den Nächten die Abkühlung der heißen Sommerluft. Der Temperaturunterschied bewirkt einen hervorragenden Ausbau von Aromastoffen in der Traube.

Herkunftsland	Austria
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Lage	80% Wechselberg, 20% Gaisberg
Boden	Verwitterungsboden des Kristallins der Böhmisches Masse und kristalline Schiefer
Pflanzjahr	1990
Bepflanzung	3.900 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Anfang September

