

GOLD- MUSKATELLER

DOC 2014

SORTE/N: Goldmuskateller

ALTER DER REBEN: 5 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 2015 bis 2017

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 12,0 %

RESTZUCKER: 45,0 g/l

SÄURE: 6,0 ‰

» Ein Wein, der jeden Tag zu einem besonderen macht. Lässt Euch wieder einmal überraschen und gibt Euch dem Wechselspiel von Mineralität und Süße hin. «

JAHRGANG

2014: Der milde und regnerische Winter mit Temperaturen deutlich über dem Normalwert hat Mitte März zu einem um drei Wochen verfrühten Austrieb der Reben geführt. Dieser Vorsprung des Vegetationsbeginns ging allerdings in den besonders frischen und regnerischen Sommermonaten verloren, was zu einem hohen Arbeitsaufwand von Seiten der Bauern führte. Während der Ernte führten die relativ niedrigen Temperaturen zu einer langsamen und ausgedehnten Reife.

Die weißen Trauben haben deutlich von den niedrigen Temperaturen profitiert und bescheren uns frische, ausdrucksstarke und mineralische Weine mit straffer Struktur.

VINIFIKATION

Lese reifer und gesunder Trauben, Entrappen, Kaltmazeration von 12 Stunden, Abpressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, 4-monatige Lagerung auf Feinhefe im Edelstahl.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- intensive Aromatik nach Muskat, reifem Pfirsich
- saftig, füllig im Ansatz, zieht mit kerniger Säure gut durch, gut ausbalanciert durch die angenehme Fruchtsüße

EMPFEHLUNG

Genießen Sie diesen lieblichen Dessertwein zu Krapfen, Strudel und Kuchen.

AUSZEICHNUNGEN

WINE & SPIRITS – 2013: Best Buy

GAMBERO ROSSO – 2011, 2012: Oscar qualità prezzo

WINE SPECTATOR – 2012: 88 Punkte

muskateller

ato Giallo

ALTO ADIGE . 2014