

ROSEN- MUSKATELLER

IGT 2018

SORTE: Rosenmuskateller

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2021

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 12,0 %

RESTZUCKER: 50,0 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

Enthält Sulfite

» Manchmal kommen die kleinen Freuden des Lebens in flüssiger Form. Setzt die rosa Brille und ein sorgloses Lächeln auf denkt Euch an den See in die Sonne! «

HERKUNFT

Als Fürst Heinrich von Campofranco im Jahr 1851 von Sizilien nach Kaltern übersiedelte, brachte er Edelreiser der Sorte Rosenmuskateller mit. Diese Rebsorte ist sehr anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur minimale Erträge.

JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C und 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Kirschrot
- Rosenblüten, Lindenblüten und Muskat
- Harmonisch mit angenehmer Fruchtsüße, aromatisch im Abgang

EMPFEHLUNG

Durch seine angenehme Süße und Trinkigkeit empfiehlt sich der Rosenmuskateller zu verschiedenen Nachspeisen wie etwa Mohn- oder Apfelstrudel und Krapfen.

