

# GELBER MUSKATELLER

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan  
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse  
vom Demeterbetrieb

**EINLADEND** & FRUCHTIG, WÜRZIGE ZITRONENMELISSE, STEINNELKEN,  
FEINGLIEDRIG, TÄNZELNDE JASMINBLÜTE, TROCKEN & **LEBENDIGKEIT**



Bauch bekennt Farbe: GELB - GRÜNGELB



JAHRGANG	2016
REBSORTE	<b>Gelber Muskateller</b>
WEINBAUGEBIET	100% Österreich, 100% Bio
RIEDEN	Rosenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	sandiger Lehmböden mit Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	13 Jahre
WERTE	11.3%vol. :: SRE: 5,8 g/l :: RZ: 4,7 g/l :: KMW: 18.0°
GÄRFÜHRUNG	Spontan gemächliche Vergärung im Edelstahltank
AUSBAU & LAGERUNG	Anfangs oxidativ, dann reduktiv im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	10°C
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2022
SPEISEEMPFEHLUNG	hervorragend zu Wiesensalat mit kräutrigem Pesto, passend als erfrischender Begrüßungswein für Empfänge.

