

# GELBER MUSKATELLER

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan  
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse  
vom Demeterbetrieb

*EINLADEND* & FRUCHTIG, WÜRZIGE ZITRONENMELISSE, NELKEN &  
EXOTIK, FRECH, TÄNZELNDE JASMINBLÜTE, TROCKEN & *LEBENDIGKEIT*



Bauch bekennt Farbe: GELB - GRÜNGELB



JAHRGANG	2017
REBSORTE	<b>Gelber Muskateller</b>
WEINBAUGEBIET	Steiermark
RIEDEN	Rosenberg, Schlossberg
BODENBESCHAFFENHEIT	sandiger Lehmböden mit Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	14 Jahre
WERTE	12,7%vol. :: SRE: 4,3 g/l :: RZ: 6,0 g/l :: KMW: 21.0°
GÄRFÜHRUNG	Spontan gemächliche Vergärung im Edelstahltank
AUSBAU & LAGERUNG	anfangs oxidativ, dann für Monate auf der Vollhefe im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	11°C
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2025
SPEISEEMPFEHLUNG	hervorragend zu Wiesensalat mit kräutrigem Pesto, passend als erfrischender Begrüßungswein für Empfänge.

