

**2023 GELBER MUSKATELLER**  
Furth



100% Edelstahl  
A: 12,5% | S: 6,1‰ | RZ: 4,0 g/l



**Handlese**

Die Trauben stammen aus einem Muskatellerweingarten in Furth bei Göttweig, am südlichen Donauufer gelegen.

**Boden**

Glaciale Schotterkonglomerate und kalkreicher Löss.

**Ernte und Vinifikation**

In der vierten Septemberwoche wurden die reifen Trauben mit 17,5° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebn und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren und Ende Jänner gefüllt.

**Weinbeschreibung**

Helles Strohgelb. In der Nase frisches Muskatelleraroma – Rosenholz, Holunderblüten und Citrusshalen – setzt sich elegant am Gaumen fort. Trocken, knackig-saftig, frisch und fruchtig – der ideale Aperitiv – und Sommerwein!

**Speisenempfehlung**

Aperitif, asiatische Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Austern, zu Frischkäse, Ziegen- oder Schafkäse.

**Serviertemperatur**

8–10 °C

**Trinkreife**

2024–2026