

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 Citruschalen – 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