



Gelber Muskateller 2022

Sorte	Der gelbe Muskateller ist eine der Ursorten unter den Reben und war der Lieblingswein von Karl dem Großen.
Herkunft und Boden	Der Südosthang des Hackelsberg bei Jois ist der ehemalige Strand des Neusiedler Sees. Der Boden ist sandig mit Schiefer im Untergrund. Vom oberen Teil des Berges fließen unterirdische Quellen in Richtung See und bringen gute Wasserversorgung; thermische Winde prägen das Mikroklima.
Alter der Reben	ausgepflanzt 2008
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten, sowie Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume.
Erntezeit	an den letzten Sommertagen von Hand gepflückt
Ausbau	Durch kurze Kontaktzeit des Saftes mit den Schalen wird das blumige Aroma aus der Beerenhaut ausgelaugt. Der Saft vergärt und lagert im Tank um die Frische und feine Aromatik zu bewahren.
Alkohol	11,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,5 g/l
Beschreibung	helles Weißgold in der Farbe, in der Nase ausgeprägte Aromen nach Muskattrauben, die sich am Gaumen widerspiegeln, harmonisches Geschmackserlebnis
Lagerpotential	2 - 5 Jahre
Speisenempfehlung	Der ideale Aperitifwein für jede Jahreszeit, ein toller Sommerwein
Temperatur	Beste Trinkgenuß bei ca. 10 - 12° C