

GELBER MUSKATELLER SCHLINGEL

Die reifen und gesunden Gelber Muskateller Trauben wurden Mitte September händisch gelesen. Nach einer 24 stündigen Maischestandzeit, um den Geschmack und Struktur der Schalen zu extrahieren, wurde der Saft durch eine schonende Pressung gepresst. Nach Hefekontakt und 8-monatiger Reifung ohne Filtration oder Schönung und mit minimalem Schwefelgehalt kam der Gelbe Muskateller in die Flasche.

A hagliche G'schicht, nicht jedermanns Sache (meine lange nicht). Umso spannender also, und zur großen Überraschung am Ende irgendwie, so ein bissl der Liebling. Eben der Underdog, der Schlingel, der – gibt man ihm ein bissl (Maischestand-) Zeit – alle ungeliebten Holunderhüllen fallen lässt und seine einladend würzigen Charakterzüge zeigt. Dann möchte man plötzlich viel mehr Zeit mit ihm verbringen, mehr über ihn erfahren und seine verschiedenen Facetten kennenlernen. Tatsächlich ist er ein bissl eine Weltreise: Muskat, Kurkuma, Kreuzkümmel, Kräuter und zum Schluss ein Spritzer Limette.

2051 ZELLERNDORF, BIOWEIN AUS
ÖSTERREICH, 0.75L,
HANDGELESEN, UNFILTRIERT,
SPONTANVERGOREN

Österreichischer Biowein
aus Zellerndorf, Weinviertel

Gelber Muskateller

SORTE: Gelber Muskateller 100%

ALKOHOL: 10,3 Vol. %

RESTZUCKER: 1,2 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

FLASCHEN: 1.400

LAGE & BODEN: Ried Satzen; Höhe: ø 277 m; Temperatur: ø 10,0 °C;

Sonnenstunden: ø 5,3h/d; Niederschlag: Σ 518mm; Boden: Löss, Lehm & Sand

ERNTE & AUSBAU: Handgelesen, 24h Maischestandzeit, Spontanvergärung