

**2024 GELBER MUSKATELLER**  
Furth



**Handlese**

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

**Boden**

Glaciale Schotterkonglomerate und kalkreicher Löss.

**Ernte und Vinifikation**

Anfang September wurden die reifen Trauben mit 17,5° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebell 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**

2025–2027

100 % Edelstahl  
 A: 12,5% | S: 5,8‰ | RZ: 4,7 g/l

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	76 Kcal / 316 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,1g

Enthält geringfügige Mengen von:  
 Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

**Zutaten**  
 Trauben\*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit  
 Enthält Sulfite

\*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung