

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/Mitte September werden die reifen Trauben mit 17,5° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebeln 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 Citrusschalen – setzt sich elegant am Gaumen fort. Trocken, knackig-saftig, frisch und fruchtig – der ideale Aperitif- und Sommerwein!

Speisenempfehlung

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

Serviertemperatur

8–10 °C

100 % Edelstahl		A: 12,5 %
-----------------	--	-----------

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