

## CLASSIC

# GOLDMUSKATELLER 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**REBSORTE:** Goldmuskateller

**LAGE UND BODEN:** Hügellagen mit Südostexposition zwischen 350 und 450 m über dem Meeresspiegel. Boden mit sandig-lehmiger Beschaffenheit und reichlich vorhandenem groben Schotter.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Pergel

**ERTRAGSMENGE:** 65 hl/ha

**AUSBAU:** Mazeration für circa sechs Stunden. Gärung bei kontrollierten Temperaturen und anschließender Lagerung in Edelstahltanks; besonders schonende Verarbeitung zur Erhaltung der typischen Primäraromen.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 6,5 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

**TRINKREIFE:** 1-3 Jahre

**DEGUSTATION:** Helles glänzendes Goldgelb; schöne Aromatik mit zarter Muskatuntermalung und feinem Blütenparfüm; am Gaumen elegant, süßsaure Finesse, saftig und pikant, abermals mit betörender, aber stets unaufdringlicher Aromatik.

**BEGLEITIDEEN:** Als anregender Schluck vor einem Menü; eleganter Begleiter zu verschiedenen Antipasti; harmoniert auch als Dessertwein für verschiedenes Gebäck.

**SERVIERTEMPERATUR:** 7 – 9 °C

Enthält Sulfite

