



## ROSENMUSKATELLER 2007

*Denominazione di origine controllata*

### DER JAHRGANG 2007

Der Jahrgang 2007 war geprägt durch langanhaltende, heiße Phasen. Ein sonniger, aber nicht zu heißer Herbst, so wie ihn die Trauben brauchen, brachte uns volle, langlebige Weißweine, sowie volle, kräftige, große Rotweine.

REBSORTE	Rosenmuskateller
KLIMA	mediterranes Klima
BODEN	Moränenablagerungsböden
ERZIEHUNGSSYSTEM	Pergel
ERTRAGSMENGE	15 hl/ha
AUSBAU	Ernte Ende September; dreiwöchiges Lufttrocknen der Trauben zur Aromakonzentration, anschließende Maischegärung bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank: Gärungsabbruch zur Erhaltung der natürlichen Restsüße
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 12,2 % vol., Gesamtsäure 6,9 g/l, Restzucker: 120 g/l
TRINKREIFE	2009-2014
DEGUSTATION	Dunkle rubinrote Farbe. Feine facettenreiche Muskatnote, mit zartem Duft nach Rosen und Gewürznelken. Sehr voluminös und ausgewogen mit angenehm süßem Abgang.
BEGLEITIDEEN	Dieser Rosenmuskateller ist ein Wein, der für sich spricht; ein toller Genuss auch in Kombination mit edler Schokolade
SERVIERTEMPERATUR	9-12 °C

**ERSTE+NEUE**

SÜDTIROL ALTO ADIGE

KELLEREISTRASSE VIA DELLE CANTINE 5-10, ITALY - 39052 KALTERN CALDARO  
WWW.ERSTE-NEUE.IT, INFO@ERSTE-NEUE.IT, T +39 0471 963122, F +39 0471 964368