

CLASSIC

GOLDMUSKATELLER 2020

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: 5,8 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

