

# ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

## Südtirol Goldmuskateller 2017 DOC

**REBSORTE:** Goldmuskateller

**KLIMA:** Alpenmediterranes Klima

**BODEN:** Gut durchlüftete Moränenschuttablagerungsböden

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Pergel

**ERTRAGSMENGE:** 65 hl/ha

**AUSBAU:** Mazeration von 6 Stunden. Gärung bei niedrigen Temperaturen und anschließend Lagerung in Edelstahlbehälter; besonders schonende Verarbeitung zur Erhaltung der typischen Primäraromen

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 12,5 % vol., Gesamtsäure: 6,0 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

**TRINKREIFE:** 2018-2020

**DEGUSTATION:** Helles glänzendes Goldgelb; wunderschöne Aromatik, Rosenduft mit zarter Muskatuntermalung, feines 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.

**SERVIERTEMPERATUR:** 7 – 9 °C

