

LINIE
KLASSISCH

SÜDTIROLER GOLDMUSKATELLER 2019

Goldmuskateller bzw. „Moscato giallo“ ist vor allem im Piemont bekannt. Dort wird er aber meist süß ausgebaut. In St. Michael-Eppan wird der Goldmuskateller trocken ausgebaut und erfreut den Gaumen mit angenehm frischer Säure und schöner Fülle, zu der sich ein klassischer Salbeiton mischt.



hellgelb mit
grünen Reflexen



intensiver Duft nach
Muskat und Salbei



frische Säure,
schöne Fülle,
raffiniert

REBSORTE:
Goldmuskateller

REBALTER:
10 bis 20 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: einzelne Weinberge in teils exponierten Hanglagen in St. Michael Eppan (400-450m)

Exposition: Südost, Südwest

Böden: Schwemmböden

Erziehungsform: Guyot und Pergel

LESE:

Mitte Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung und Ausbau imahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 12,5 %

Säure: 5,8 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Als exklusiver Aperitif-Wein und als erfrischender Sommerwein. Als Speisekombination ist er ein perfekter Begleiter zu Kürbislasagnette.

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre

