

KLASSISCH

SÜDTIROLER GOLDMUSKATELLER 2022

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
aufhellenden Rändern



Duft nach Muskat
und Salbei



frische Säure,
milder und fruchtiger
Körper

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

LESE:
Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:
Vergärung und Ausbau im Stahltank.

ERTRAG:
70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:
Alkoholgehalt: 13,5 %
Säure: 5,6 gr/lt

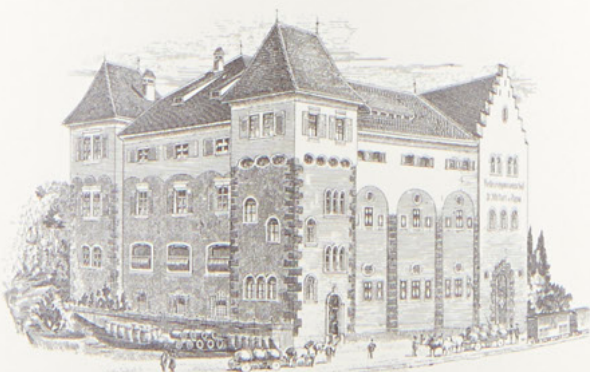
TRINKTEMPERATUR:
8-10°

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

LAGERUNG/POTENTIAL:
3 bis 4 Jahre



GOLDMUSKATELLER
MOSCATO GIALLO
SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC



KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA