

KLASSISCH

## SÜDTIROLER GOLDMUSKATELLER 2023

Goldmuskateller bzw. „Moscato giallo“ ist vor allem im Piemont bekannt. Dort wird er aber meist süß angebaut. In St. Michael-Eppan wird der Goldmuskateller trocken angebaut 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:**  
Mitte Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

**AUSBAU:**  
Vergärung und Ausbau im Stahltank.

**ERTRAG:**  
70 hl/ha

**ANALYTISCHE DATEN:**  
Alkoholgehalt: 12,5 %  
Säure: 5,7 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