

LINIE  
SELEKTION

## SÜDTIROLER ROSENMUSKATELLER STOCKHAMMER 2020

Der Südtiroler Rosenmuskateller ist seit 2010 neu im Angebot der Kellerei St. Michael-Eppan. Als traditioneller und typischer Südtiroler Süßwein überrascht er immer wieder mit verführerischen Aromen und beeindruckender Eleganz. Der Rosenmuskateller der Kellerei St. Michael-Eppan präsentiert sich in hellrubinroter Farbe mit leicht orangen Tönen sowie mit einladend vielschichtigen Aromen von Muskatnoten, kandierten Früchten, getrockneten Feigen und einem Hauch von Rosenblättern. Im Gaumen überzeugt der Wein mit dezenter Würze, eleganter Struktur, anregendem Süße-Säure-Spiel und mit saftig-frischem Abgang.



Hellrubin mit leicht  
orangenen Tönen



Rosenblätter, Muskat,  
kandierte Früchte



Würzig, elegant



### REBSORTE:

Rosenmuskateller

### REBALTER:

12 Jahre

### ANBAUGEBIET:

Lage: Stockhammerhof in Leitach

Exposition: Süd-Südost

Böden: Moränenschutt- und Kalkschotterböden

Erziehungform: Guyot

### LESE:

Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

### AUSBAU:

Vergärung im offenen Holzfass. Ausbau im Stahl.

### ERTRAG:

30 hl/ha

### ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 %

Restzucker: 78 gr/lt

Säure: 5,2 gr/lt

### TRINKTEMPERATUR:

8 bis 10 Grad

### GENUSSEMPFEHLUNG:

Linzertorte.

### LAGERUNG/POTENTIAL:

5 bis 7 Jahre