



MUSKAT OTTONEL 2016

Rebsorte:	Muskat Ottonel
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Muskat Ottonel.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	6.6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 14°C bis 16°C, Ausbau im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unser Muskat zeigt brillantes Weißgold mit gelben Reflexen. In der Nase verführt er mit duftigen Anklängen nach weißen Blüten, Flieder- und Muskatnoten gepaart mit feiner Mineralität. Am Gaumen zeigt der Wein fruchtige Würze gepaart mit einer knackigen Säurestruktur. Unser Muskat vermittelt unglaublichen Trinkspaß und ist der ideale Sommerwein!
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Fisch und als Aperitif.
Optimale Serviertemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2017 – 2019