



MUSKAT 2022

Rebsorte:	Muskat Ottonel
Ertrag:	rund 6.800 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedlersee, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region zählt zu den heißesten und trockensten in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Muskat Ottonel.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	1.5 g/l
Säure:	4.4 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 15°C bis 18°C, Ausbau im Stahltank für 3 Monate
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:	12 – 14°C
Optimale Trinkreife:	2023 – 2025

