Allacher

2023 GELBER MUSKATELLER

Sorte(n): 100% Gelber Muskateller

Weingarten: -

Alkohol: 12%vol

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 4,7 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:
Strahlendes Grüngelb, in der Nase angenehme, intensive Fruchtaromen so als würde man in die Traube beißen; sehr sortentypischer Gelber Muskateller; fruchtig und frisch mit angenehmer Säurestruktur; schöner Fruchtschmelz, Fruchtintensiv und traubig im Nachgeschmack, ein Genusserlebnis!

Vinifizierung & Ausbau:
Die Trauben wurden maschinell gerebelt und anschließend 12 Stunden auf der Maische belassen. Durch diese lange Maischestandzeit werden viele verschiedene Aromen ausgelaugt, die man später im Wein wieder finden kann. Anschließend wurden die Trauben sanft gepresst. Der komplett geklärte Most wurde gekühlt im Edelstahltank vergoren. Die Kühlung stellt sicher das der Most langsam und schonend zu Wein vergoren wird und die Aromen erhalten bleiben. Nach der Gärund wurde der Muskateller ein Monat auf der Feinhefe ausgebaut. Im November wurde der Wein filtriert und in die Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 10-12 °C

Bewertungen:
-