

Allacher



2024 GELBER MUSKATELLER

Sorte(n): 100% Gelber Muskateller

Weingarten: -

Alkohol: 11,5%vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 5 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Strahlendes Grüngelb, in der Nase angenehme, intensive Frucht-
aromen so als würde man in die Traube beißen; sehr sortenty-
pischer Gelber Muskateller; fruchtig und frisch mit angenehmer
Säurestruktur; schöner Fruchtschmelz, Fruchtintensiv und traubig
im Nachgeschmack, ein Genusserelebnis!

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden maschinell gerebelt und anschließend 12
Stunden auf der Maische belassen. Durch diese lange Maische-
standzeit 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 Gärung wurde der Muskatel-
ler ein Monat auf der Feinhefe ausgebaut. Im November wurde
der Wein filtriert und in die Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 6-8 °C