

## Gelber Muskateller

2023 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Gelber Muskateller
variety:	Gelber Muskateller
Herkunft:	Ried Hollabern
source:	Ried Hollabern
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2024 – 2026
drinking maturity:	2024 – 2026
Gesamt Zucker:	5,4 g/l
reducing sugars:	5,4 g/l
Titrierbare Säure:	6,0 g/l
total acidity:	6,0 g/l
Alkohol:	12,5 vol.
alcohol:	12,5% vol.
Weinbeschreibung:	Sehr duftig, Holunderblüten, Zitruszesten, einladende Aromatik. Saftig, zarte Muskatnuss, lebendige Struktur. Finessenreich und trinkanimierend.
wine description:	Very fragrant, elderflower, citrus zests, inviting aorma. Juicy, tender nutmeg, living structure, finesse and animating.

