

grassl

## GELBER MUSKATELLER 2020

Hello yellow fellow.

Die Weingärten aus denen dieser gute Laune versprechende Gelbe Muskateller stammt, liegen im sogenannten Hagelsberg. Glücklicherweise hält dieser Name aber nur sehr selten was er verspricht und lässt ganz im Gegenteil zu seiner bedrohlichen Bedeutung fast jedes Jahr herrliche Muskatellertrauben gedeihen und reifen. Die verarbeiten wir blitzsauber zu einem frisch, gutgelaunt, fruchtig-fröhlichen Gelben Muskateller für Sonnenterrasse, Apres-Ski, Aperitiv, Party und alles Andere, was locker Freude macht.



### KOSTNOTIZ

Traubige Beerenanklänge, intensive Muskat- und Rosennoten, leichte Zitrus- und Orangenzesten, fein fließend mit mineralischer Säurestruktur im balanciert trockenem Abgang

### VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Mitte September 2020. Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 18°, 4-6 Stunden Kaltmazeration vor einsetzender Gärung, Reifung im Edelstahltank auf der feinen Hefe bis zur Füllung im Jänner 2021.

### DATEN

12,6 vol% alc. / 6,7 g/l Säure / 3,6 g RZ trocken

### LAGE

Kalkhaltige, schottrige Lehmböden in Südostexposition, 10 - 45 Jahre alte Reblagen, Weinbaugebiet Carnuntum

