

# Südtiroler Goldmuskateller DOC



Der Goldmuskateller ist eine Sorte, die normalerweise sehr aromatische, doch etwas körperarme Weine gibt. Deshalb ließen wir ihn in tiefen Lagen pflanzen, u. zw. in Frangart an der Weinstraße, auf einer Höhe von ca. 350 m. So können wir ihn beinahe trocken ausbauen, ohne die leicht bitteren Noten vieler trockener Goldmuskateller in Kauf nehmen zu müssen.

Unser Goldmuskateller ist strohgelb mit goldgelben Reflexen und sehr aromatisch mit seiner angenehmen Muskat-Note. Das Ziel der Verarbeitung dieses Weines war, all die Primär-Aromen der Trauben im Wein wiederzufinden.

Der Goldmuskateller eignet sich vorzüglich als Aperitif, mit intensiven Fischgerichten und Krustentieren. Als Serviertemperatur empfehlen wir 10 – 12 °C. Der Wein sollte jung getrunken werden, die Lagerung jedoch 2 Jahre nicht überschreiten.

Rebfläche: 0,6 ha  
Erziehungsform: Guyot  
Böden: Sandig  
Ertrag: 7500 l/ha  
Sorte: Goldmuskateller (100 %)  
Ausbau: Edelstahl  
Säure: 6,1 g/l  
Restzucker: 4,1 g/l  
Alkohol: 13,3 % vol