

Langenlois - Kamptal



GELBER MUSKATELLER 2018

Die Geologie:

Die Trauben stammen zum Großteil aus der Ried Panzaun, einem gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf unterschiedliche Klimaphasen hin.

Weinbeschreibung:

Ein unheimlich aromatischer und sortentypischer Wein. Holunder in der Nase, Limetten am Gaumen und ein ausgeprägtes Muskatbukett, blumig, frisch und langanhaltend mit einem animierenden Frucht- und Säurespiel.

Kurz: Trinkfreudigkeit par excellence!

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Anfang September selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt, gekühlt und anschließend einer mehrstündigen Maischestandzeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Danach reifte der Wein noch ca. 6 Monate auf der Feinhefe. Abfüllung Ende Februar des darauffolgenden Jahres.



Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Restzucker: 2,2g/l

Reifepotential: 2 Jahre +

Serviertemperatur: 8° - 12°

Ausbau: trocken