



2014 Gelber Muskateller

Diese Trauben benötigen 100 prozentige Aufmerksamkeit. Sie ist die Zicke unter den Weißweinträumen, hochsensibel, überempfindlich und furchtbar launisch. Deshalb ist es jedes Jahr eine große Herausforderung das Muskataroma zu erhalten, es aber nicht zu üppig werden zu lassen.

Das bedeutet gesunde Trauben, kein einziges negatives Beerchen soll im Lesegut enthalten sein. Er zeigt sich jedes Jahr von einer anderen Seite, mal mit über 20g- mal mit 0,4 g Restsüße, sie müssen auf alles gefaßt sein.

Dieses Jahr mit 16,3g/l Restzucker, umfasst er ein zwar schlankes aber intensives Aroma. Lebendigkeit unterstützt dieses Geschmacksbild ausgezeichnet und Sie werden diese Zicke herausschmecken, denn Sie ist zahm geworden, eine in meinen Augen wohl, weibliche Traube.



BODEN

20% Ton 80% Kalk



LAGE

Frankweiler Kalkgrube



LESE

Anfang Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.



ERTRAG

55 hl/ha



AUSBAU

Nach 36 Stunden Maischestandzeit, wurde die Maische ganz schonend gepresst und behutsam in die gezügelte Vergärung gebracht.



LAGERFÄHIGKEIT

Sofortiges Genießen



GENUSS

Gastronomischer Begleiter als Terrassenwein zu leichter Sommerlicher Küche. Thaiändische Küche, Fisch- sowie leicht gewürzte Fleischgerichte.



TRINKTEMPERATUR

ca. 8-10°C

Alk. 13,0%
RZ 11,5 g/l
SR 8,1 g/l