



Gelber Muskateller SEKT

- Sorte:** Gelber Muskateller
- Herkunft:** Traismauer (Österreich)
- Analyse:** trocken
Alk. 12% vol.
- Potential:** 2011 - 2015
- Lage:** Riede: Vorberg. Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und tonige Böden führen zu besonders duftigen und fruchtigen Sortenvertretern.
- Vinifikation:** Geerntet, gerebelt, gequetscht, 12 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach wurde über einen Zeitraum von 12 Monaten der elegante Sekt nach der "Méthode Traditionelle" hergestellt: Der Gelbe Muskateller des Jahrgangs 2008 wurde in der Flasche vergoren und händisch gerüttelt.
- Kostnotizen:** Diese Rarität der Sorte Gelber Muskateller zeichnet sich durch reife Fruchtaromen und ein feines Mousseux aus.
- Serviervorschlag:** Kühl servieren (5-7° C.), als Aperitif und zu festlichen Anlässen solo getrunken; zu Lachs, Lachsforelle und vielerlei Fisch passend, besonders empfehlenswert zu Schalentieren.

