



## Gelber Muskateller 2010

- Sorte:** Gelber Muskateller
- Herkunft:** Traismauer (Niederösterreich)
- Analyse:** Restzucker: 5,6 g/l, trocken  
Säure: 6,1 g/l  
Alk. 11,5% vol.
- Qualitätsstufe:** Qualitätswein
- Potential:** 2011 - 2014
- Lage:** Riede: Vorberg. Ideale mikroklimatische Voraussetzungen und tonige Böden führen zu besonders duftigen und fruchtigen Sortenvertretern.
- Vinifikation:** Geerntet, gerebelt, gequetscht, 9 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edeltank. Danach im Edeltank gereift.
- Kostnotizen:** Helles Grün, sortentypischer Duft nach Holunderblüten, Grapefruit, einladend und sanft, elegant und frisch, lebendig, klarer Sortencharakter.
- Serviervorschlag:** Kühl servieren (9-11° C.), idealer appetitanregender Aperitifwein, harmoniert mit kräftig gewürzten Speisen wie zum Beispiel mit indischer und thailändischer Küche.