



**MANTLERHOF**

KREMSTAL · Österreich

# GELBER MUSKATELLER 2021

## Entstehung

Heuer wurde eine sehr hohe physiologische Reife erlangt, dank des kühlen Herbsts. Sehr streng selektioniertes Traubenmaterial, gerebelt und angequetscht, sanft gepresst. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe. Abgefüllt März 2021.

## Jahrgang

2021 war ein recht angenehmes Jahr. Durch einen späten Austrieb und eine eher kühle Vegetationsperiode konnten die Weingartenarbeiten genau zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Eine kühle Lese ermöglichte ein perfektes Abpassen des optimalen Reifezeitpunktes. Man durfte aber nicht unvorsichtig sein, gerade im Frühling und Spätsommer gab es klimatische Herausforderungen.

## Weinbeschreibung

Die Sortencharakteristik ist in der Nase gut erkennbar, aber nicht zu laut. Eine animierende Säurestruktur sorgt für einen anhaltenden Trinkfluss und richtig viel Zug. Gute Struktur und angenehme Dichte, trotzdem unbeschwert und leicht. Klassischer Sommerwein.

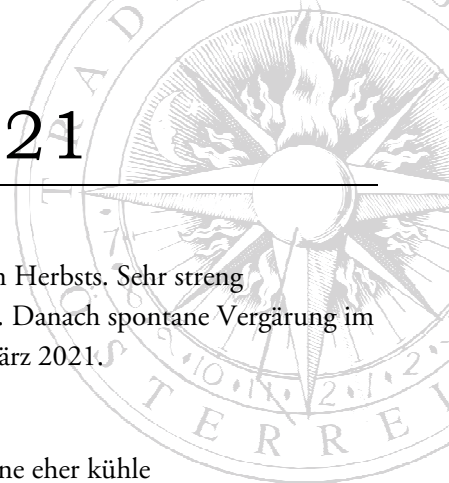
## Essensbegleitung

Ein wunderbarer Aperitif als Alternative zum Sekt. Passend zu leichten Gerichten, Salaten und Fisch. Man stelle sich den Wein zum mediterranen Antipasti Teller vor, zu Oliven und Feta. Ein toller Kandidat für einen Muskateller G'Spritzten. Hat aber genug Substanz um zu anderen, schwereren Gerichten zu funktionieren, lädt ein zu experimentieren!

Zucker: ..... 2,0 g/l

Säure: ..... 6,7 g/l

Alkohol: ..... 12,5 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

