



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

# GELBER MUSKATELLER Ernte 2022

## Entstehung

Heuer wurde eine sehr hohe physiologische Reife erlangt, Lese Ende September. Sehr streng selektioniertes Traubenmaterial, gerebelt und angequetscht, sanft gepresst. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe. Abgefüllt März 2023.

## Jahrgang

2022 war sehr abwechslungsreich. Die Vorzeichen standen auf heiß und trocken. Ein ungewöhnlich feucht warmer Frühsommer sorgte zwar für ausreichend Niederschlag, leider aber auch für Ernteeinbußen aufgrund von Pilzbefall. Die Witterung während der Reife und der Lese war wieder trocken und heiß. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

## 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: ..... 1,3 g/l

Säure: ..... 5,6 g/l

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



HANDPICKED



VEGAN

