

Gelber Muskateller 2025

Art. Nr.: 3376425

Hersteller: Weingut Taferner, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Gelber Muskateller

Alkoholgehalt: 11,5 %

Reife: bis 2033

Bodentyp: Lehmgiger Schluff, Löss und Kies

Vinifizierung/Ausbau: Handlese und Vorselektion im Weingarten. Entfernung der Stielgerüste und anschließend 12-14 Stunden Maischestandzeit zur optimalen Auslaugung der Muskateller-typischen Aromatik. Temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, Lagerung auf der Feinhefe bis zur ersten Füllung.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: aromatisch

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 5,7 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Gemüse/ Pasta: Asiatisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 12.30

Verkostnotiz

In der Nase Holunderblüten und Zitruszesten, traubige Muskateller-Frucht, Limette und Grapefruit, am Gaumen Hollunderblüten und Papaya, lebendig und sehr saftig, pikant-feine Säure, schön strukturiert, sehr harmonisch und animierend.