

## Höfe-Linie

### **SÜDTIROLER ROSENMUSKATELLER** *Vigna RIELERHOF*

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP – Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Rosenmuskateller

**JAHRGANG:** 2018

**WEINBERG und LAGE:** Der Rosenmuskateller wird am **Rielerhof** in Unterplatten/Ritten auf einer Höhe von 500 m ü.d.M. in gut belüfteten Lagen angebaut. Der Boden ist ein lehmiger Schotterboden auf Porphyruntergrund.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Leicht getrocknete Trauben werden sanft gepresst und dann findet die Gärung in kleinen Eichenfässern statt. Nach biologischem Säureabbau erfolgt der Ausbau auch im kleinen Eichenholzfass auf der Feinhefe, sowie Reifung für weitere Monate in der Flasche.

**CHARAKTER:** Der Rosenmuskateller ist sizilianischen Ursprungs und ein feiner, aromatischer roter Dessertwein mit hellrubinroter Farbe und intensivem Rosenduft. Sein Aroma ist vollmundig, süß und würzig.

**EMPFEHLUNG:** Er empfiehlt sich zu verschiedenen Nachspeisen, z. B. Mohnstrudel und Krapfen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 - 12° C

**HALTBARKEIT:** 3 - 5 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 12% vol

Säure: ca. 5,6 g/l

Restzucker: ca. 90 g/l

