

JOSEF BRIGL

Klassische Linie

SÜDTIROL GOLDMUSKATELLER

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Goldmuskateller

WEINBERGE und LAGEN: Trauben aus kalkhaltigen Schotterböden im Überetsch (400 m)

VINIFIKATION und AUSBAU: Ernte vollreifer Trauben, die in Kisten getrocknet und im März des Folgejahres gepresst werden; mehrwöchige Gärung und 12-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Barrique.

CHARAKTER: Goldgelbe Farbe, reiches Fruchtbouquet mit feinen Gewürznoten. Muskatnuss, Mandarine und exotische Früchte.

EMPFEHLUNG: Am besten schmeckt er zu verschiedenen Desserts und zu reifem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 12-14° C

HALTBARKEIT: 10 + Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 12,5% vol

Säure: ca. 6,5 g/l

Restzucker: ca. 150 g/l



JOSEF BRIGL srl - Weinkellerei-Weingüter
I-39057 St. Michael/Eppan (BZ) SÜDTIROL - Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 (0471) 662419 - Fax +39 (0471) 660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com