

Klassische Linie

GOLDMUSKATELLER **Weinberg Dolomiten**

KLASSIFIZIERUNG: IGP- Indicazione geografica protetta

REBSORTE: Goldmuskateller

WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen aus warmen sandigen Böden im Überetsch auf 450 m ü.d.M.

VINIFIKATION und AUSBAU: Nach kurzer Kaltmazeration findet die Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt mit biologischem Säureabbau, sowie Ausbau in Edelstahl.

CHARAKTER: Der Goldmuskateller ist ein feiner, aromatischer Dessertwein mit gelb- bis goldgelber Farbe, angenehm nach Muskat duftendem Geruch und ausgeprägt süßem Geschmack. Reminiszenzen an Zitrusfrüchte und Bratäpfel sind häufig.

EMPFEHLUNG: Diesen Dessertwein genießt man zu Krapfen, Strudel und Kuchen.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 12,5% vol

Säure: ca. 5,5 g/l

Restzucker: ca. 40 g/l

