BRIGL
1309

Klassische Linie

GOLDMUSKATELLER
Weinberg Dolomiten



KLASSIFIZIERUNG: IGT- Indicazione geografica tipica
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. 30 g/l

SÜDTIROL

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