

# MUSKATELLER

## **Muskateller 2017**

trocken, springende Muskatellerfrucht im Bukett, pikanter, knochentrockener Gaumen - ein Spitzenaperitif!

Unsere Muskateller-Trauben kommen aus der Riede Geyer-Umriss und Eden. Beides sehr gut durchlüftet Lagen mit einem wunderbaren Blick über Rust und den Neusiedlersee. Die Böden sind aus den sogenannten Ruster Schotter - kalkfreie Flusssedimente die das Ruster Hügelland teilweise bedecken - man darf sich diese Sedimente nicht wie Kieselsteine abgerundet vorstellen, sondern brüchiges Gestein.

Ausbau des Weines: 6 Stunden kühle Maischestandzeit, schonende Pressung, 12 Stunden Mostklärung durch Sedimentation, gekühlte Gärung mit Reinzuchthefen, Lagerung auf der Hefe bis November. Füllung Mitte Feber 2018

Werte des Weins: Alkohol 13,0 % Vol, Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,5 g/l

