

Gelber Muskateller

2015



Der Muskateller war im Kamptal in den letzten Jahrhunderten traditionell sehr verbreitet, insbesondere, um mit seinem feinen Aroma dem alten Gemischten Satz Lebendigkeit und Duft zu verleihen. Aber auch als Speisetraube war er höchst beliebt.

Im Weingut Bründlmayer wurde er, nach einigen Jahrzehnten Pause, im Jahr 1997 wieder frisch ausgepflanzt. Diese kleinen Flächen stehen am Steinmassel, Spiegel sowie am Sauberg. Auch 2015 waren es 100% gesunde Trauben die am 22. Oktober gelesen wurden, vereinzelte Botrytis wurde ausselektiert.

Nach kurzer Standzeit wurden die Beeren schonend gepresst und im Edelstahltank bei 17 bis 20° C vergoren.

Kostnotiz:

Minze, Melisse und Zitronengras, überaus erfrischend und zupackend, glockenklar; beachtliche Dichte, bleibt aber immer auf der schwungvollen Seite, traubig und eindringlich, in jeder Phase gibt die ganz helle Frucht den Ton an, exemplarisch gelungen, besitzt auch Potenzial. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Urgestein, Löss
Seehöhe: 260 – 340 m
Ausrichtung: -

Lese: 22. Oktober 2015
Maischestandzeit: bis zu 2 Stunden
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Anfang Mai 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche, Frischkäse

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl