

## Gelber Muskateller Rosenhügel 2017



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:**

Reich, würzig, dicht, ausgereift, ziemlich hefig, Kamille, Kernobst, dann auch Kirschen, rote Beeren, offenherzig, etwas Marzipan; ungemein saftig, Zitrus, knackig, baut unheimlich viel Frucht auf, Ananas, Weihrauch, cremig, kandierte Zitruschalen, kernig, frisch, lebhaft, noch Holz spürbar, Fleur de Sel, rassisger Biss und Länge. (Viktor Siegl)

### **HERKUNFT & VINIFIZIERUNG**

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

**Lese:** 14. Oktober 2017  
**Maischestandzeit:** bis zu 2 Stunden  
**Ausbau:** Stahltank  
**Abfüllung:** Mitte Juni 2018

### **ANALYSE & EMPFEHLUNGEN**

**Alkohol:** 12,5 %vol.  
**Säure:** 6,7 g/l  
**Restzucker:** trocken

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

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl