

## Gelber Muskateller Rosenhügel 2019



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 Rosenhügel.

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

### **Kostnotiz:**

Intensives Aroma nach wilden Rosen, gleichzeitig würzig, gut ausgereift, exotische Fruchtankläge, Kernobst, Kirschen, offenherzig, fast tropisch; ungemein saftig, Zitrus, knackig mit guter Struktur und Grip, baut unheimlich viel Frucht auf, Ananas, Lychee, cremig, kandierte Zitruschalen, kernig, frisch, lebhaft, salzig am Abgang, strukturiert, anhaltend.

### **HERKUNFT & VINIFIZIERUNG**

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

**Lese:** 10. Oktober 2019  
**Maischestandzeit:**  
**Ausbau:** Stahltank, großes Holzfass  
**Abfüllung:** April 2020

### **ANALYSE & EMPFEHLUNGEN**

**Alkohol:** 12,5%vol.  
**Säure:** 6,4 g/l  
**Restzucker:** trocken

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

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl