



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Rosenhügel

Gelber Muskateller

2023



Der Muskateller war im Kamptal über Jahrhunderte gut vertreten, insbesondere, um mit seinem feinen Aroma dem „Gemischten Satz“ Lebendigkeit und Duft zu verleihen. Aber auch als Speisetraube war er höchst beliebt.

Unsere Reben am Rosenhügel wurden 1997 ausgepflanzt, sind also heute im besten Alter. Immer wieder überrascht uns der „Rosenhügel“ mit sehr individuellen Weinen, im kühlen Jahrgang 2021 erhielten wir durch einen goldenen Herbst, hochreife, blitzsaubere Trauben von betörender Frische.

Nach kurzer Standzeit wurden die ganzen Trauben schonend gepresst, im Edelstahltank bei 17 bis 20° C vergoren und ohne Holzeinsatz ausgebaut.

Kostnotiz:

Feines, vielschichtiges Bouquet - Holunderblüte, Wildrose, ein Hauch von Muscat, orange Citrusfrucht und reifer Pfirsich. Am Gaumen erneut eine Komposition aus Gelbfruchtigkeit und zart-floralen Elementen. Saftig, frisch, und elegant, mit gut balanciertem Säurebogen, gefolgt von einem mineralisch-salzigen langen Finish. Ein Muskateller, der bereits in seiner Jugend enorme Trinkfreude bereitet - zudem aber auch Potential für viele Jahre mit sich bringt!

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 21. September 2023
Maischestandzeit: wenige Stunden
Ausbau: Stahltank, großes Holzfass
Abfüllung: März 2024

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

