

## MUSKATELLER MUMO 2016

**STIL** In der Nase zeigt sich ein intensives Muskateller Aroma, frischer Duft nach Trauben, ausgeprägte Zitrusnoten mit zarter Exotik, gelber Pfirsich und leicht ätherischen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der Muskateller MUMO lebendig-muskierend mit animierender Säure, präziser Struktur, feiner Muskatwürze und klarer Zitrusfrucht. Pure Trinkfreude.

**HERKUNFT** Eine spezielle Lage am Fuße des Leithagebirges in Donnerskirchen bietet dem Muskateller ideale Bedingungen zur langsamen Reifung. Der Schieferboden mit sandigem Lehm garantiert auch an heißen Sommertagen eine gute Wasserversorgung.

**ENTSTEHUNG** Der ausgeglichene Witterungsverlauf 2016 ermöglichte eine frühe Ausreifung der Trauben. Das Wechselspiel der warmen Sommertage mit kühlen Nächten prägt die muskierenden Aromen. Mit einer fruchtfördernden Vergärung im Edelstahl unterstützten wir den intensiven Charakter des Muskatellers.

**DATEN** 11,5 % vol Alc.; 5,9 g/l Sre.; 4,0 g/l RZ  
Stahltank - 90% Muskateller (MU)  
10% Muskat Ottonel (MO)

