

MUSKATELLER MUMO 2018

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 Die frühe Blüte und der warme Witterungsverlauf 2018 ermöglichte eine sehr frühe Ausreifung der Trauben. Mit einer fruchtfördernden Vergärung im Edelstahl unterstützten wir den intensiven und fruchtbetonten Charakter der Muskatfamilie.

DATEN 11,5 % vol Alc.; 5,9 g/l Sre.; 3,4 g/l RZ
Stahltank - 90% Muskateller (MU)
10% Muskat Ottonel (MO)

