

MUSKATELLER MUMO 2019

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 2019 ermöglichte eine besonders balancierte Ausreifung der Trauben. Mit einer fruchtfördernden Vergärung im Edelstahl unterstützten wir den intensiven und fruchtbetonten Charakter der Muskatfamilie.

DATEN 11,5 % vol Alc.; 6,4 g/l Sre.; 2,3 g/l RZ
Stahltank - 90% Muskateller (MU)
10% Muskat Ottonel (MO)

