

# Gelber Muskateller

## DAC 2021 Wagram -Gebietswein

**BIO**

### KOSTNOTIZ:

Helles Strohgelb in weißgelbem Design; florale und würzige Anteile ringen um die Hegemonie, Kräuternoten und zartes Muskatparfüm ergänzen das Geruchsbild; saftig und in fast süßsaurer Manier gestaltet sich der Einstieg am Gaumen, die animierende Säurestruktur kann die Restsüße auf spannende Weise ausbalancieren, kernig und strukturiert mit dezentem, doch sich im Verlauf behauptendem Muskatfeeling, wobei Frucht, florale Akzente und Würze in einem ausgewogenen Verhältnis stehen; primär ein Speisenbegleiter zu asiatischer Küche bzw. Ethnofood.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; März 2022*

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation (18°C)
<b>Herkunft:</b>	Ried Brunthal, Wagram, Niederösterreich, Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Gelber Muskateller
<b>Ernte:</b>	September 2021
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	8,1 ‰
<b>Restzucker:</b>	4,5 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2022-2026
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



# Gelber Muskateller

**BIO 2020**

## KOSTNOTIZ:

Farbmäßig jugendlich designt, helles Strohgelb, zarte Grünreflexe; im Bukett ebenfalls jugendlich und verführerisch, von zarten Blüten eingeleitet, die florale Note geht in einen fruchtigen Zitrushauch über, um schlussendlich in, feinfühligem Muskatparfüm zu münden, alles zusammen ergibt ein finessenreiches, sortentypisches Versprechen; dieses wird auch am Gaumen eingelöst, zunächst allerdings mit einem betont trockenen, doch stets pikantem Säurespiel, präsentiert sich saftig und kokett, kann von Beginn an animierende Effekte auslösen, lebendiger Dialog aus Limette und Grapefruit, ergänzt von floralen und dezent würzigen Elementen, tänzelt auf finessenreiche Weise über den Gaumen und macht auf unaufgeregte Sortenweise Lust auf den nächsten Schluck.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Mai 2021*

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation (18°C)
<b>Herkunft:</b>	Ried Brunthal, Wagram, Niederösterreich, Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Gelber Muskateller
<b>Ernte:</b>	Oktober 2020
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	12% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	6,5 ‰
<b>Restzucker:</b>	2,1 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2021 – 2025
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



# Gelber Muskateller

**BIO 2019**

## KOSTNOTIZ:

Helles, frisches, jugendliches Farbbild mit zartem Grünschimmer; fein und elegant im Bukett, vor allem von floralen Aromen geprägt, ein Hauch von Muskatwürze durchdringt das blumige und später auch fruchtig angereicherte Duftbild, Zitrus und Limette, dazu etwas grüner Apfel (Granny Smith); am Gaumen von eleganter, trockener Präsenz, mit feinziselierter Säure unterlegt, dezent und fein auch die Muskataromatik, zeigt sich auf unkomplizierte und doch niveauvolle Weise als sommer- und terrassentaugliches Sortenexemplar.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; April 2020*

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation (18°C)
<b>Herkunft:</b>	Ried Brunthal, Wagram, Niederösterreich, Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Gelber Muskateller
<b>Ernte:</b>	Oktober 2019
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	12% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	6,7 ‰
<b>Restzucker:</b>	6,4 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2021 – 2025
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.

