



WEINGUT JOSEF FISCHER

# GELBER MUSKATELLER

## 2018



### HERKUNFT:

DIE TRAUBEN FÜR DIESEN MUSKATELLER KOMMEN AUS VERSCHIEDENEN WEINGÄRTEN IN ROSSATZ. EIN TEIL DAVON KOMMT VON DER RIED KIRNBERG. MUSKATELLER STELLT GERINGE ANSPRÜCHE AN DEN BODEN, ZEIGT SICH IM WEINGARTEN ABER DENNOCH SEHR ANSPRUCHSVOLL. DIE WEINE HABEN EINEN INTENSIVEN UND AROMAREICHEN DUFT UND GESCHMACK.

### LESEZEITPUNKT:

05.-07. SEPTEMBER 2018

### VINIFIZIERUNG:

DIE TRAUBEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH PER HAND UND BEI KÜHLEN TEMPERATUREN GEERNTET. VOR DER PRESSUNG WERDEN SIE GEQUETSCHT UND SCHONEND ABGEPRESST. DIE GÄRUNG VERLÄUFT SPONTAN IM EDELSTAHLTANK, DIE RUND DREI WOCHEN ANDAUERT. NACH EINER MINIMALEN SCHWEFELGABE AUF DER FEINHEFE UND ANSCHLIESSENDER FILTRATION KOMMT DER WEIN IM MÄRZ 2019 IN DEN VERKAUF.

### QUALITÄTSKATEGORIE:

GELBER MUSKATELLER IST EIN ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSWEIN. DIE TRAUBEN WURDEN ALLE PER HAND GELESEN UND KOMMEN AUSSCHLIESSLICH AUS DER WACHAU.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN:

INTENSIVE NOTEN NACH HOLLUNDERBLÜTE UND MUSKAT. SEHR TYPISCH. EIN HAUCH VON ZITRUS UND WALDHONIG, ETWAS QUITTE UND MARILLEN. SEHR LEBENDIG, ERFRISCHEND. LEICHT UND IDEAL FÜR JEDEN ANLASS. DER PERFEKTE FRÜHLINGS- UND SOMMERWEIN!

ALKOHOL: 11,5 % VOL. | SÄURE: 6,2 G/L | RESTZUCKER: 1,8 G/L

