



WEINGUT JOSEF FISCHER

# GELBER MUSKATELLER

2021 WACHAU DAC



## HERKUNFT

Die Trauben für diesen Muskateller kommen aus verschiedenen Weingärten in Rossatz. Im Weingarten verzichten wir schon seit mehreren Jahren auf Insektizide und Herbizide, arbeiten mit eigenem Kompost und legen viel Wert auf Weingartenbegrünung. Muskateller stellt geringe Ansprüche an den Boden, zeigt sich im Weingarten aber dennoch sehr anspruchsvoll. Die Weine haben einen intensiven und typisch aromareichen Duft und Geschmack.

## LESEZEITPUNKT

6. & 16. Oktober 2021

## 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. Danach bleibt der Wein auf der Feinhefe und kommt im Februar 2022 in den Verkauf.

## QUALITÄTSKATEGORIE & JAHRGANG

Gelber Muskateller ist ein österreichischer Qualitätswein. Die Trauben wurden alle per Hand gelesen und kommen ausschließlich aus der Wachau.

Nach einem eher kalten Frühjahr und einem moderaten Sommer sowie dem schweren Hagelunwetter Ende Juli folgte ein wunderschöner Altweibersommer. Während der Lese gab es kaum Niederschlag, sonnige Tage und auch sehr kühle Nächte. 2021 hat großes Potenzial, viel Eleganz, Frische und Spannung.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Feine Noten nach Holunderblüte und Muskat. Sehr typisch. Ein Hauch von Zitrus und Blütenhonig, etwas Quitte und Marillen. Sehr lebendig, erfrischend. Leicht und ideal für jeden Anlass. Der perfekte Frühlings- und Sommerwein!



Alkohol: 11,5 % vol. | Säure: 7,5 g/l | Restzucker: 1,5 g/l

Weingut Josef Fischer | Rossatz 58 | 3602 Rossatz  
office@huchenfischer.at | www.huchenfischer.at

