

Gelber Muskateller 2018



Forstreiter



Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut: Seit 1868 befindet sich das Weingut in unserem Besitz. Wir sind in der alten Weinbaugemeinde Hollenburg, einem Stadtteil von Krems/Donau, welche zum Weinbaugebiet Kremstal zählt, beheimatet. Qualität wächst in den Weingärten. Optimale Pflege der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten.

"Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen."

Herkunft:

Lage: Die Trauben stammen aus unseren Weingärten, die zu den besten Lagen von Hollenburg gehören.

Boden: Löss und Konglomerat

Klima: Heiße Tage durch Ausläufer des pannonischen Raum - in der Nacht starke Abkühlung durch den Donaustrom und Nordwestwind vom Waldviertel her.

Das spezielle Mikroklima und Terroir bringt extrem fruchtige, komplexe und würzige Weine hervor.

Weinbeschreibung:

Intensive Muskateller-Frucht in der Nase, getrocknete Holunderblüten, etwas Zitrus.

Am Gaumen feingliedrig, zart und saftig, mit erfrischender Säure. Sehr animierend, trinkfreudig.

Der perfekte Aperitif.

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 12,5 % vol

Restzucker: 4,2 g/l – Trocken

Säure: 6,5 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

EAN Flasche: 9120010690 204

EAN Karton: 9120010690 211

