

Röschitz

Gelber Muskateller 2010



2010 Gelber Muskateller

Österreichischer Qualitätswein, Niederösterreich, Rösschitz

trocken, dry

duftige Almkräuter, abgerundet würzig nach Muskatnuss, am Gaumen verführerisch nach Litschi und Hollunder

aromatic herbs, spicy nutmeg, lychee and elder, fine balance between fruit and acidity

Vinifikation: 10 Stunden Maischestandzeit, Gärung und Lagerung im Edelstahltank, keine Feinhefelergerung

Vinification: 10 hours of must fermentation, fermentation and storage in stainless steel tank, no storage on yeast

Speiseempfehlung: feine exotische Speisen; helles Fleisch

Recommended food: exotic food, poultry

Rebsorte(n) / Grape varietie(s): Gelber Muskateller

Lage(n) / Grand Cru: Königsberg

Boden / soil: Urgestein (Granit); primary rock (granite)

Ertrag / yield: 4.000 kg/ha

Alkohol / Alcohol: 12,0 % vol.

Restzucker / residual sugar: 6,0 g/l

Säure / acidity: 7,4 g/l

Trinkreife / maturity: 2011 – 2013

Trinktemperatur / temperature: 8°C

EAN Code: 9005634000120

