

ROSEN- MUSKATELLER

IGT 2023

SORTE: Rosenmuskateller

ALTER DER REBEN: 5 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 1 – 2 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 11,5 %

RESTZUCKER: 35,0 g/l

SAURE: 5,8 g/l

Enthält Sulfite



HERKUNFT

Als Fürst Heinrich von Campofranco im Jahr 1851 von Sizilien nach Kaltern übersiedelte, brachte er Edelreiser der Sorte Rosenmuskateller mit. Diese Rebsorte ist sehr anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur minimale Erträge.

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

VINIFIZIERUNG

Der Wein durchläuft eine einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C. Anschließend erfolgt eine 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Kirschrot
- Rosenblüten, Lindenblüten und Muskat
- Harmonisch mit angenehmer Fruchtsüße, aromatisch im Abgang

EMPFEHLUNG

Durch seine angenehme Süße und Trinkigkeit empfiehlt sich der Rosenmuskateller zu verschiedenen Nachspeisen wie Mohn- oder Apfelstrudel sowie Krapfen.