GOLDMUSKATELLER

GRAF - SELEKTION

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Goldmuskateller
HERKUNFT:	Marling, Lana, Tscherms, Algund 400 – 600 m
BÖDEN:	Poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	5 – 30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:
Leuchtendes Strohgelb. Sehr fruchtige Nase nach Orangen, Zitronen und Muskat. Im Gaumen würzig und frisch; feine, harmonische Länge.

AUSBAU:
Kaltmazeration für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahltanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für ca. 5 Monate. Kein biologischer Säureabbau.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:
Empfehlung: zu Spargel, gegrilltem Gemüse, Fisch, Ziegenkäse.

Serviertemperatur: 10-12°