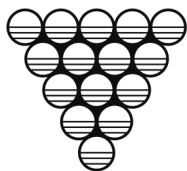


GEBRÜDER
NITNAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



GELBER MUSKATELLER EXQUISIT 2023

Eine spritzige Symphonie in jedem Schluck.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Gelber Muskateller

WEINBESCHREIBUNG

Helles Strohgelb, intensiv nach Holunder und Limette, mit etwas Luft würzig nach Muskat. Am Gaumen lebendig und zugänglich, schöne Säure mit ausgewogenem Körper. Das Aroma haftet noch lange am Gaumen.

TERROIR/HERKUNFT

Der Boden ist reich und hochfruchtbarer Schwarzerde-Chernozem, der auf einem Kalksedimentsockel ruht, wobei eine obere Schicht aus Sand, Kies und organischem Material besteht. Chernozem ist für seinen reichlichen Humusgehalt bekannt, was ihn zu einem der fruchtbarsten Böden der Welt macht.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 6 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und frühe Laubarbeiten garantieren vitale Reben. Moderate Entblätterung ist entscheidend die Trauben bis zum Herbst gesund zu halten.

VINIFIZIERUNG

Alkoholische Gärung bei etwa 18°C. Keine malolaktische Gärung, um den Stil frisch und fruchtig zu halten. 100% fermentiert und gereift im Edelstahl.

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif für sich allein oder in Kombination mit Fisch, Geflügel, verschiedenen Käsesorten oder Desserts.

| | | | |
|-------------------------|---------|------------------------|---------------|
| ALKOHOL: | 12,0% | FLASCENGRÖSSEN: | 0,750l |
| SÄURE: | 5,4 g/l | QUALITÄTSSTUFE: | Qualitätswein |
| RESTZUCKER: | 4,3 g/l | | |
| TRINKTEMPERATUR: | 8–10° C | | |