



GELBER MUSKATELLER 2018

Weinbeschreibung:

Der Gelbe Muskateller präsentiert sich mit intensivem Bukett, leichtem Muskatduft, floralen Akzenten und Zitrusnoten. Dieser Gelbe Muskateller eignet sich besonders als Aperitif und zu Vorspeisen.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die uralte, aus dem Mittelmeerraum der Antike stammende Rebsorte fühlt sich auf den kalkhaltigen Böden des Nußbergs sehr wohl. Das einzigartige Kleinklima der Lage bietet optimale Reifebedingungen und bringen elegante und vielschichtige Weine hervor.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Die mit dem Wappen des Stiftes Klosterneuburg gekennzeichneten Klassik-Weine sind jugendliche, fruchtbetonte, sortentypische Weine. Elegant geben sie die Typizität des jeweiligen Weinbaugebiets wieder. Ihre Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten, immer jedoch aus einem Weinort. Die Klassik-Weine repräsentieren die österreichische Weintradition in ihrer trinkfreudigsten Form.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Nußberg und Kahlenbergedorf, Wien

Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage

Hangausrichtung: Süd/Südost

Seehöhe: 190-260 Meter

Lese: September 2018

Ausbau: Edeltank

Abfülldatum: Jänner 2019

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Restzucker: 4,2 g/l

Säure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 8-10 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Klassikweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.

Speisempfehlung: Asiatischer Küche, Geflügel- und Fischgerichten sowie Aufstrichen.