



KLASSIK - MUSKATELLER klassik 2011

Weingarten

Anlagenalter:	5 - 25 Jahre
Bodenart:	tiefgründig, sehr kalkhaltiger, lehmiger Sand auf Schlier
Erziehungskultur:	1 und 2- Bogenschnitt mittelhoch
Hangneigung:	20-30%
Hangausrichtung:	südwest
Seehöhe:	300-330 m
Klima:	illyrisch, Kessellage
ha-Ertrag:	5500 kg
Besonderes:	

Vinifizierung

Lesezeitpunkt:	17. September - 05. Oktober 2011
Reife:	aromareif, physiologisch reif
Maischestandzeit:	6 Stunden bei ca. 15°C
Gärungsbehälter:	temperaturgesteuerter Stahltank
biologischer Säureabbau:	nein
Reifezeit:	4 Monate
Reifebehälter:	Stahltank
abgefüllt am:	23.01.2012
Besonderheiten:	

Wein

Stilrichtung:	hochfruchtiger Wein, Rosen- u. Gewürznoten
Alkoholgehalt:	11,5%vol.
Analysen:	4,8 g/l Restzucker, 6,1 g/l Säure=trocken
Lagerpotential:	2-3 Jahre
Besonderes:	

Empfehlung

Serviertemperatur:	7-11°C
Speisebegleitung:	Empfohlen von Anna, Küchenchefin im "das Lorenz", Graz: Lauwarmer Hendl-Apfelsalat mit Koriander und Kürbiskernen

Weinbeschreibung:

helles Gelb mit Grünreflexen, zarte Schlierenbildung, sehr sauber, intensive Muskat- und Holunderblütenaromen, ausgeprägter Duft nach grünen Äpfeln, leicht florale Anklänge, sehr vielschichtig, gut gelungen. sehr komplex, im Geschmack trocken, kräftiges Säure- Fruchtspiel, sehr reife Zitrusfrüchte, Duft und Geschmack stehen im Einklang, sehr füllig durch die Vielschichtigkeit der Fruchtaromen, mittlere Länge, ausgezeichnet als Aperitif, ein Wein, der in der Nase und am Gaumen Spaß macht und eine Rebsorte mit Zukunft