



Gelber Muskateller ILLYR 2022

VERSCHLUSS

Glas

ALKOHOLGEHALT

12,0% vol.

RESTZUCKER

RZ 21,2 g/l

SÄURE

SR 6,2 g/l

AUSBAU

Barrique und Stahl



* Die reifsten Trauben, von der Witterung im Jahresverlauf am meisten geprägt, fassen wir in einer Selektion zusammen – den ILLYR Weinen. Ihre Herkunft, von der Mur bis zur Koralpe steht für einen Charakter geprägt vom illyrischen Klima und kalkhaltigen, sandigen Lehmböden. Abhängig vom Verlauf der Witterung werden diese Weine je nach Jahrgang in Stahltanks, in großen Eichenfässern, in Barriques oder einer Kombination dieser vinifiziert und ausgebaut.

2022

Der 7. überzeugende und charakterstarke Jahrgang am Stück. Wir sind demütig und dankbar. Die wichtigsten Merkmale des Jahrgangs 2022 sind ein etwas holpriger Start in den Frühling, ein nahezu idealer Austrieb, perfekte Wachstumsbedingungen, illyrische Sommermonate und ein herausfordernder & arbeitsintensiver Herbst.

100% selektive Handlese, 20 % auf der Maische vergoren, behutsame Reifung im Barrique und im Stahltank. Füllung Sept. 2023.

Optimale Trinkreife 2024–2034

Sonnenschein im Glas. Intensive Duftnoten nach Holunder, Waldhonig, Zitronen und reifen, saftigen Muskatellertrauben. Am Gaumen exotische Aromen von Ananas, Zitrusfrüchte. Der Körper ist füllig und rund, die frische, knackige Säure balanciert die Süße und vereint dem Wein eine gewisse Leichtigkeit.

Ein hervorragender Begleiter zu Süßspeisen aller Art oder auch zu scharf-würzigen Hähnchenspieße mit einer Mango-Salsa.