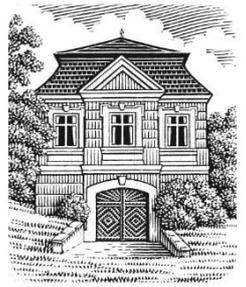


# Gelber Muskateller

## Strass im Strassertal

TOPF



<b>Rebsorte</b>	Gelber Muskateller
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Ursprungsland</b>	Österreich
<b>Weinbauregion</b>	Niederösterreich
<b>Weinbaugebiet</b>	Kamptal
<b>Riede</b>	Wechselberg
<b>Boden</b>	Glimmerschiefer
<b>Setzjahr</b>	1982
<b>Bepflanzung</b>	ca. 4.000 Stöcke/Hektar
<b>Lesezeitpunkt</b>	September 2019
<b>Vinifizierung</b>	Ganztraubenpressung und bei 17°C, 6 Stunden Maischestandzeit
<b>Ausbau</b>	imahltank
<b>Mostgewicht</b>	18,5° KMW
<b>Alkohol in %</b>	11,5
<b>Säure in g/l</b>	7,7
<b>Restzucker in g/l</b>	6,8
<b>Trinktemperatur</b>	14°C

Frucht in 2 Worten – Gelber Muskateller! Intensives Fruchtbukett macht Lust auf mehr.

Man kann allem widerstehen außer einer Versuchung. Am östlichen Plateau des Wechselberges neigt sich der Weingarten nach Süden. In dieser Lage weht immer eine kühle Brise, die für die Aromausprägung von großer Bedeutung ist. Durch den Mischwald an der nördlichen Seite entsteht ein vorteilhaftes Kleinklima für den Gelben Muskateller.