



NR. 17 - GELBER MUSKATELLER CONCRETE AMPHORA

Kategorie	Projektwein
Rebsorte	Gelber Muskateller
Jahrgang	2021
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	11,0 % Vol.
Farbe	weiß
Restsüße	1,1 g/l
Säuregehalt	5,0 g/l

BODEN

verschiedene Böden auf Leithabergkalk

AUSBAU

Die Trauben wurden 6 Wochen auf der Maische vergoren. 5% der Trauben wurden mit den Stielen spontan im Betonei vergoren. Danach lagerte der Wein auf der vollen Hefe für 5 Monate im Betonei. Während dieser Zeit durchlief der Wein die komplette malolaktische Gärung. Obwohl der Wein nicht filtriert wurde, zeigt er sich strahlend klar.

BESCHREIBUNG

Helles Strohgelb, ganz leichte Trübung da unfiltriert. In der Nase intensive Aromen von Eukalyptus, Holunder und Orangenzesten, sehr traubig. Am Gaumen eine feine, präzise Säure mit einem und viel Gripp, der vom Ausbau im Betonei stammt. Trotz seines leichten Alkoholgehalts von nur 11% hat dieser Wein viel Struktur.

Als Speisenbegleiter ist dieser Wein weniger geeignet, da er mit seiner Intensität fast alle Speisen überdeckt. Daher perfekt als Aperitif und als Einstimmung auf einen schönen Abend.