



Gelber Muskateller



Jahrgang 2017

Der Gelbe Muskateller wird bis zu drei Mal gelesen, dabei wird sehr genau selektiert, damit nur die besten Trauben dafür verarbeitet werden. Dadurch wird auch sichergestellt, dass das Terroir – der sandige Lössboden, der in der Riede Rosengarten vorherrscht – schön zur Geltung kommt.

Vinifizierung

Am 1.10.2017 geerntet, 16 Stunden auf der Maische, um das Optimum an Aroma herauszuholen. Temperatur gesteuert bei ca. 18°C vergoren. Sechs Monate im Stahltank ausgebaut.

Jahrgang

Das Frühjahr zeigte sich sehr mild mit perfektem Blühwetter, was eine rasche Vegetation zur Folge hatte. Nach der sehr frühen Reblüte im Juni kam die Trockenzeit im Sommer. Zum Glück kam auch der goldenen Regen in der zweiten Augushälfte. Eben dieser Niederschlag und die kühlen Nachttemperaturen des Septembers und Oktobers trugen wesentlich zum hohen Niveau und der guten Qualität und Quantität des Jahrgangs 2017 bei. Der 2017 ist ein sehr gesunder und vollreifer Jahrgang.

Kostnotiz

In der Nase präsentiert sich der Gelbe Muskateller mit zartem Duft nach Rosen und Lindenblüten. Limetten- und Zitrusaromen zeigen sich am Gaumen, animierender Abgang.

Technische Daten

Riede: Rosengarten	Erntezeitpunkt: 1.10.2018
Sorte: Gelber Muskateller	Rz.: 2,2 g/l
Lagerfähigkeit: 10+ Jahre	Alk.: 11,4 Vol%
Säure: 6,5 g/l	