Roter Muskateller

Jahrgang 2018

Den Roten Muskateller hat Winzer Viktor Fischer dieses Jahr das erste Mal reinsortig abgefüllt. Der Rote Muskateller ist eine Mutation des Gelben Muskateller, die Beeren sind eher rötlich. Geschmacklich ähnelt der Rote Muskateller seinem Namenskollegen.

Vinifizierung

Am 9.09.2018 wurden die Trauben mit der Hand in kleine Steigen verlesen und im Kühlhaus auf 10°C gekühlt. Die Maischestandzeit betrug 18 Stunden. Bis zur Flaschenfüllung ist der Wein im Edelstahltank gereift.

Jahrgang

Ähnlich dem Jahrgang 2017 war 2018 ein sehr frühes Jahr. Das Frühjahr war ebenfalls sehr warm und die Sommermonate wurden von Trockenheit und Sonnenschein geprägt. Die früheste Ernte seit Wein am Biohof Fischer gemacht wird. Begonnen wurde mit der Ernte am 27.08.2018, beendet wurde sie am 10.10.2018. Die hohen Erntetemperaturen erforderten eine rasche Traubenverarbeitung. Ein reifer, fruchtiger Jahrgang, der durchwegs höhere Alkoholgehalte und niedrige Säurewerte mit sich brachte.

Kostnotiz

Klares Hellgelb, duftet nach Holunderblüten, mit einem Hauch von Blütenhonig unterlegte rote Kirschfrucht, saftig, feines Säuregerüst.

Technische Daten

Riede: Zwischen den Graben	Erntezeitpunkt: 9.9.2018
Sorte: Roter Muskateller	Rz.: 2,6g/l
Lagerfähigkeit: 10+ Jahre	Alk.: 13,1 Vol%
Säure: 5,6 g/l	