

Gelber Muskateller



Jahrgang 2019



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 30.9.2019 wurde geerntet, 17 Stunden befand sich der Wein auf der Maische und wurde anschließend temperaturgesteuert bei ca. 18°C vergoren. Danach wurde er sechs Monate im Stahltank ausgebaut.

Jahrgang

Das Weinjahr 2019 begann mit einem normalen Austrieb, Spätfrostschäden konnten größtenteils vermieden werden. Die Blüte fand im Vergleich zum rekordverdächtigen Vorjahr rund zwei Wochen später statt, was dem Normalzeitpunkt entspricht. Im Mai kam der lang ersehnte Niederschlag, der den Reben gut über die warmen Monate half. Der Sommerbeginn brachte Rekordtemperaturen mit über 30° Celsius und bedeutete gleichsam einen raschen Vegetationsfortschritt. Hitze und Trockenheit hatten zur Folge, dass das Traubenmaterial sehr gesund war, da Pilzkrankheiten kein Thema waren. Der Weinjahrgang 2019 brachte reife Weine mit vollem Körper und gutem Säurerückgrat hervor. Zudem sind sie ob der guten Qualität auch sehr lagerfähig.

Kostnotiz

Zartes Hellgelb, feine Rosenaromatik. Am Gaumen reife Zitrusfrucht, knackige frische Säure. Eleganter Abgang.

Schlanker und zarter als der Rote Muskateller.

Technische Daten

Riede: Rosengarten	Erntezeitpunkt:
Sorte: Gelber Muskateller	Rz.: 1,7 g/l
Lagerfähigkeit: 10+ Jahre	Alk.: 12,5 Vol%
Säure: 5,0 g/l	