

2022 Gelber Muskateller Trockenbeerenauslese

Alkohol 9 vol. %
Säure 11,3 g/l
Restzucker 206,7 g/l



Herkunft

Die Trauben für diesen Süßwein stammen aus unseren besten Weingärten der Gemeinden Gamlitz und Leutschach. Die verschiedenen Böden auf denen er wächst, verleihen ihm Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine saftige Frucht.

Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

Handlese.
Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.

Kostnotiz

Dieser Wein zeigt sich üppig in der Nase mit ausgeprägten Noten nach gelber Tropenfrucht, Pfirsichkompott und kandierter Ananas sowie Kumquat unterlegt mit einem Hauch von der Muskatblüte. Die saftige Süße mit animierender Säurestruktur machen diesen Wein zu einem Trinkvergnügen der besonderen Art.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C
Ein schöner Begleiter für Desserts, Käse oder Entenleberterrinen.

