

BIO-WEINGUT St. Quirinus



GOLDMUSKATELLER OPERA 24

Bezeichnung: Südtiroler Goldmuskateller

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Goldmuskateller

Jahrgang: 2022

Höhenlage: 350 m ü. M.

Erziehungssystem: Drahtrahmen

Erntemenge: 70 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, 70% Vergärung des Mostes im Stahlfass, 30% Vergärung und Ausbau in Tonamphoren.

Weincharakter: Strohgelb, weicher Körper mit milder Säure und ein würziges Aroma nach Pfirsich, Melone, Muskatnuss und ein Hauch von exotischen Früchten.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fischgerichte, asiatische Küche und ideal als Aperitiv.

Serviertemperatur: 10°C.

Analysen:

Alkohol: 13,5 %

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Restzucker: 1,8 g/l

Biologisch: In Umstellung