



GELBER MUSKATELLER 2023

VINIFIKACE

Hrozny se odlišují a po krátké maceraci, kdy zrání získá hroznový mošt klasickou cibulovou barvu slupky, matolína se oddělí a mošt se vyčerí. Mošt se nechá kvasit v chlazené moštárně, při 17 °C a víno se pak skladuje na kalu.

CHARAKTERISTIKA

Vůně muškátu, v chuti lze cítit ovocné tony a květy černého bezu.

Původ:	Dolní Rakousko
Odrůda:	Gelber Muskateller
Kategorie:	Qualitätswein
Alkohol:	11,5 % vol.
Kyselina:	5,8 g/l
Zbytkový cukr:	6,3 g/l - suché
Spotřeba:	2023 – 2029
Servírování:	při 8 – 9°C
Obsahuje:	Oxid siřičitý



Weingut Hagn Mailberg | A-2024 Mailberg | Hauptstrasse 154 | AUSTRIA
Phone: +43 2943 2256 | Mobile: +43 676 84901576 | Email: info@hagn-weingut.at

