



Gelber Muskateller »Straden«

Weingut Neumeister

Muskateller. Aroma pur. Curryähnlich, blütenduftig, kräuterwürzig. Zitronenmelisse und Holunderblüten, Wiesenkräuter und Johannisbeeren, Muskatnuß und weißer Pfeffer in einem Hauch von kühler Minze und Feuerstein. Auf der Zunge nicht minder würzig, tiefgründig trocken und so animierend, daß spontan das Wasser im Mund zusammenläuft.

Sanfte 11,5 Vol.% machen Christoph Neumeisters trockenem Muskateller animierend süffig und anregend. Die uralte hocharomatische Rebsorte ist in der ganzen Welt zu Hause, hier in der Steiermark steht sie auf Lagen wie Silberberg, Klausen, Saziani und Steintal. Damit ihr lautes Aroma nicht zu penetrant wirkt, läßt Christoph Neumeister die Maische bis zu 18 Stunden auf dem Most mazerieren. Dann preßt er ab und vergärt den Most auf der wilden Hefe spontan in Edelstahltanks. Das sorgt für eher komplex würzige als vordergründig »fruchtige« Aromatik und das fünfmonatige Hefelager garantiert geschmeidige Wirkung in erfrischend trockenem Trinkfluß. Wunderbarer Aperitif. Idealer Begleiter anspruchsvoller Asienküche (Sushi & Thai). Zu gereiften Rohmilchkäse unschlagbar, zu vegetarischer Kräuter- und deftiger Regionalküche der fröhlich duftende Klassiker, der alles mitmacht, was auf die Teller kommt.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 3,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Maischestandzeit bis zu 18 Stunden | 6 Monate auf der

Feinhefe gereift

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: leichte Filtration

pH-Wert: 3,48

0,75l

OEW23600



www.weinhalle.de