



Muskat Rosé

Leon Gold

Muskat Rosé. Seine Rebsorte: Muskat-Trollinger. Eine in Württemberg angebaute, kaum noch bekannte Rebsorte, die spät ausreift und große blaue Beeren hat, deren dunkle Schale so fest ist, daß sich die Trauben gut transportieren lassen. Erstmals erwähnt wird sie als »Black Hamburg« oder »Black Muscat« 1836 in Belgien, den Niederlanden und in England, wo sie in Gewächshäusern gezogen wird, heute steht sie als begehrte Speisetraube in vielen Weinbergen Südfrankreichs.

Leon Golds Muskat Rosé aus dem Remstal duftet intensiv nach Muskatblüte und reifem Granatapfel, aber auch ein würziger Hauch von Piment d'Espelette und frischer Waldhimbeere steht über dem Glas. Über 10 Tage hat er die Trauben in großen Wannen mit Stiel und Stengel schonend mit den Füßen eingemaischt, die Trauben so im entstehenden Most extrahieren lassen, trotzdem gibt die Farbe nicht mehr her. Den Most hat er dann auf der wilden Hefe spontan im Edelstahltank vergoren. Trocken sollte er werden, bei 9 g/l Restzucker war Schluß und so agiert dieser freudvoll originelle Rosé saftig am Gaumen in würzig-herbem Mundgefühl mit fruchterfülltem Finish. Ein schwäbisches Original mit gutem Schwung in der Hüfte.

Alkohol: 11,5 Vol %

Optimale Reife: - 2027

Restzucker: 9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Natürliche Rosé-Farbe

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,55

0,75l

DBW24401



www.weinhalle.de