



ROTTENSTEINER

GOLDMUSKATELLER

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2022
SORTE: Goldmuskateller (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot
BODEN: sandig
ERTRAG: 7.500 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 3.500
LAGERFÄHIGKEIT: 1-2 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 8 -10 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5,9 g/l
RESTZUCKER: 4 g/l
ALKOHOL: 12,8% vol

GESCHICHTE

Man geht davon aus, dass diese Sorte bereits 15 v. Ch. von den Römern nach Südtirol gebracht wurde.

HERKUNFT

Der Goldmuskateller ist eine Sorte, die normalerweise sehr aromatische, doch etwas körperarme Weine hervorbringt. Deshalb lassen wir ihn in tiefen Lagen pflanzen, wie in Frangart an der Weinstraße, auf einer Höhe von ca. 350 Metern. So können wir ihn beinahe trocken ausbauen, ohne die leicht bitteren Noten vieler trockener Goldmuskateller in Kauf nehmen zu müssen.

AUSBAU

Die Gärung erfolgt bei 19°C, die anschließende Reifung im Stahltank.

BESCHREIBUNG

Unser Goldmuskateller ist strohgelb mit goldgelben Reflexen und sehr aromatisch mit seiner angenehmen Muskat-Note. Ziel ist es, die Primär-Aromen der Trauben im Wein wiederzufinden.

Der Goldmuskateller eignet sich vorzüglich als Aperitif, zu intensiven Fischgerichten und Krustentieren.