

GELBER MUSKATELLER HALBTROCKEN "LETTEN" 2023



BODEN UND TERROIR

Ein schluffiger (sehr feiner Boden) bis sandiger Ton mit geringer Beimengung von Kalk nennt man Letten. Das Gestein hat eine graue Farbe wobei andere Verfärbungen auch möglich sind. Das Wort Letten ist eine Bezeichnung für schwach verfestigte Schiefertone. Wegen der Mineralbestandteile und guter Speicherfähigkeit entstehen ähnlich wie beim Lehm meist fruchtbare Böden.

REBSORTE

Gelber Muskateller

JAHRGANG 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

BESCHREIBUNG

Sein typischer, zugleich würziger und fruchtiger Duft wartet mit einer Fülle von Aromen auf. Exotische Früchte wie Mango, Maracuja und ein Hauch Banane verbinden sich dabei mit einer warmen Honig- Note. Am Gaumen präsentiert er sich sehr ausgewogen. Eine mineralische Note und zarte Hefe verleihen ihm Tiefe.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 12 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,5 % vol.

SÄURE

6,3 g/l

RESTZUCKER

13,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt ideal zu asiatischen Salaten mit fruchtiger Note, vietnamesische Frühlingsrollen, Feldsalat mit Pate de Foie Gras und zu fruchtigen Dessert mit herber Note.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2028 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C