

## GELBER MUSKATELLER "LETTEN" HALBTROCKEN 2024



### 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.

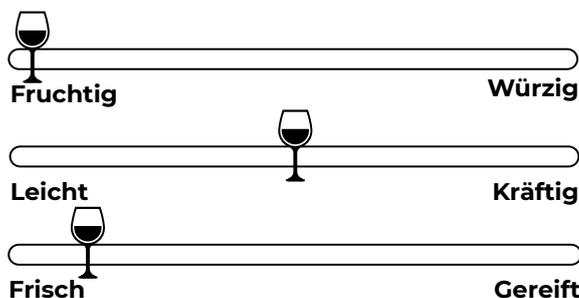
### JAHRGANG 2024

Der Weinjahrgang 2024 war durch außergewöhnliche Wetterbedingungen geprägt, die uns vor viele Herausforderungen stellten. Ein früher Austrieb und Blüte wurden durch Kälteeinbrüche im Mai und Juni verzögert und Regenphasen erforderten intensive Pflege.

Heiße, trockene Wochen im August ermöglichten jedoch eine optimale Traubenreife. Weinliebhaber können sich auf einen Jahrgang mit Frische, Lebendigkeit und besonderer Mineralität freuen.

### BESCHREIBUNG

Der Gelbe Muskateller vom Letten zeigt sich verspielt und leichtfüßig, mit einem Hauch Duftigkeit in der Nase. Der Lettenboden sorgt für feine Konturen und eine sanfte, harmonische Art. Halbtrocken ausgebaut, bleibt er zugänglich & charmant ohne jede Schwere.



### ERNTE

Maschinelle Ernte nach Negativselektion

### GÄRUNG

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

### AUSBAU

Edelstahltank

### ALKOHOL

11 % vol.

### SÄURE

5,7 g/l

### RESTZUCKER

14,4 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



Vegan



FairChoice

VILLA HOCHDÖRFFER