

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.

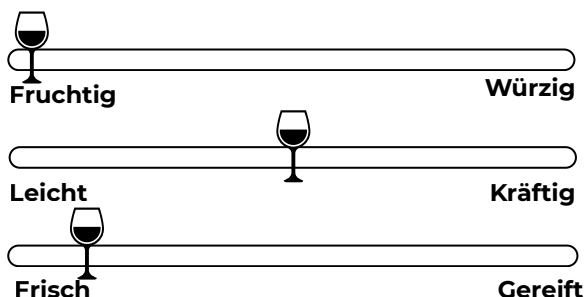
JAHRGANG 2024

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

11,5 % vol.

SÄURE

6,6 g/l

RESTZUCKER

15,0 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

NÄHRWERTANGABEN

<https://lebensmittelkennzeichnung.weingut-villa.de/?gelber-muskateller-letten-2>