

## Südtiroler DOC Goldmuskateller „BIRNBAUM 2016“



Rebsorte: 100% Goldmuskateller

Lage: „Trifall“ – auf 450 Höhenmetern mit südöstlicher Ausrichtung

Erziehungsform: Traditionelle Pergelerziehung

Boden: Sandiger Lehmboden

Ernte: Ende Oktober

Vinifikation: Nach 24 Stunden Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung und die temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Die Lagerung auf der Feinhefe fördert die Harmonie und den Charakter des Weines.

Abfüllung: April des folgenden Jahres

Charakter: Ein trocken ausgebauter Goldmuskateller mit strohgelber Farbe. Er besticht durch seine anregende fruchtige Nase und im Gaumen durch seine frischen Aromen nach Muskat und Südfrüchten.

Empfehlung: Unser Goldmuskateller eignet sich besonders gut als Aperitif und als Speisebegleiter zu Gerichten aus der asiatischen Küche. Ideal für warme Sommertage, eisgekühlt bei 7 – 8 °C.