

BIO-WEINGUT St. Quirinus



GOLDMUSKATELLER OPERA 24

Bezeichnung: Südtiroler Goldmuskateller

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Goldmuskateller

Jahrgang: 2023

Höhenlage: 350 m ü. M.

Erziehungssystem: Guyot

Erntemenge: 90 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließend Vergärung im Stahlfass bei 20 Grad C, weiterer Ausbau für 6 Monate im Stahlfass.

Weincharakter: Strohgelb, weicher Körper mit milder Säure und ein Aroma nach Pfirsich, Melone, Muskatnuss und ein Hauch von exotischen Früchten.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fischgerichte, asiatische Küche und ideal als Aperitiv.

Serviertemperatur: 10 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 12,5 %

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Restzucker: 0,3 g/l

Biologisch: In Umstellung