

KELLEREI
BOZEN

CANTINA · WINERY



GOLDMUSKATELLER

trocken

Südtirol · Alto Adige DOC

Der Goldmuskateller ist eine aromatische Rebsorte, die in Südtirol eine jahrhundertlange Tradition hat. Im Gegensatz zur herkömmlichen lieblichen Variante ist dieser Goldmuskateller trocken ausgebaut.

Rebsorte	Goldmuskateller
Anbaugebiet/Klima	ausgewählte, warme sonnenexponierte Lagen rund um Bozen zwischen 300 bis 550 Metern ü.d.M.
Ernte	Ende September bis Mitte Oktober
Weinbereitung	Schonende Abpressung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass.
Charakteristik	Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: aromatisch, mit Muskatnoten, fruchtige Töne von Zitrusfrüchten und Aprikosen Geschmack: elegant und frisch, mit gut eingebundener Säure und dezentem mineralischen Nachgeschmack
Passend zu	frischem und mittelgereiftem Käse, idealer Begleiter zur Fisch- und Kräuterküche, als Aperitif.
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	13 % vol*
Restzucker	3,8 g/l*