

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.

<b>Rebsorte</b>	Goldmuskateller
<b>Anbaugebiet/Klima</b>	ausgewählte, warme sonnenexponierte Lagen rund um Bozen zwischen 300 bis 550 Metern ü.d.M.
<b>Ernte</b>	Ende September bis Mitte Oktober
<b>Weinbereitung</b>	Schonende Abpressung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass.
<b>Charakteristik</b>	<p><b>Farbe:</b> helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen</p> <p><b>Geruch:</b> aromatisch, mit Muskatnoten, fruchtigen Tönen von Zitrusfrüchten und Aprikosen</p> <p><b>Geschmack:</b> elegant und frisch, mit gut eingebundener Säure und dezentem mineralischen Nachgeschmack.</p>
<b>Passend zu</b>	frischem und mittlereiftem Käse, idealer Begleiter zur Fisch- und Kräuterküche, als Aperitif.
<b>Serviertemperatur</b>	10 - 12 °C
<b>Alkohol</b>	13 % vol*
<b>Restzucker</b>	5,0 g/l*