

**Rebsorte:**

Goldmuskateller

Lage und Boden:

Mazzon bei Kaltern auf 350 m Seehöhe, eine sehr steile, nach Süden ausgerichtete Hanglage mit extremer Sonnenexposition und warmen Schotterböden mit Moränenablagerungen. Vogelleiten auf Manincor, eine extrem steile Lage mit lehmigem Kalkschotterboden.

Jahrgang:

Ein abwechslungsreicher Frühling mit sowohl fast winterlichen wie auch frühlingshaften Tagen hielt unsere Reben in der Vegetation zurück, sodass wir erst Anfang Juni in die Vollblüte gingen. Der Sommer brachte viel Sonne, aber auch Trockenheit. Dadurch blieben die Trauben und Beeren klein, die Voraussetzungen für einen besonderen Jahrgang. Die Muskatellertrauben wurden ihrem Namen gerecht und wir konnten sie um den 10. Oktober goldgelb lesen. Der Hektarertrag lag bei nur 38 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration zwölf Stunden in der Presse um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des viermonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Anfang März 2011 wurden 25.000 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,9 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Strohgelb mit delikaten Düften nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma. Optimale Trinkreife ab Sommer 2011 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2014.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt als Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.



MANINCOR