



GELBER MUSKATELLER

BURGENLAND · 2018

GELBER MUSKATELLER. Frisches Zitronengelb. In der Nase vielschichtiges Kräuterbouquet, intensiver, blumiger Duft. Am Gaumen saftig und leicht salzig mit schöner Muskatwürze – gute Länge.

Boden.	sandig, kalkhaltig
Alter der Reben.	5 Jahre
Vinifizierung.	Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C
Ausbau.	4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfülldatum.	Jänner 2019
Trinktemperatur.	8-12°C
Lagerpotential.	bis 2023
Alkohol.	13,3 % vol.
Trockenextrakt.	24,0 g/l
Restzucker.	1,9 g/l
Weinsäure.	5,3 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge