



# GELBER MUSKATELLER

## BURGENLAND · 2022

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Boden.</b>           | sandig, kalkhaltig  |
| <b>Alter der Reben.</b> | 5 Jahre   |
| <b>Vinifizierung.</b>   | Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C |
| <b>Ausbau.</b>          | 4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank                      |
| <b>Trinktemperatur.</b> | 8-12°C  |
| <b>Alkohol.</b>         | 12,5 % vol.   |
| <b>Trockenextrakt.</b>  | 24,2 g/l  |
| <b>Restzucker.</b>      | 4,8 g/l   |
| <b>Weinsäure.</b>       | 5,8 g/l   |

 **MARTIN REINFELD**

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