

Weingut **Stadt Kreams**

GELBER MUSKATELLER

NIEDERÖSTERREICH QBA

2021

In einer der ältesten Rieden im gesamten Donauraum reifen die Trauben des Gelben Muskatellers zur optimalen Reife heran. Es ist eine unserer ältesten Parzellen. Eine fruchtbare Löss-Unterlage sorgt dafür, dass genügend Nährstoffe in die Trauben gelangen. Vor dem Pressen bleibt der frische Most für kurze Zeit mit den Traubenhäuten in Kontakt. Das sorgt für eine charakteristische Muskateller Frucht und einem angenehm trinkfreudigen Wein.

Weincharakter

Nase: Muskatnuss, Wiesenkräuter, Holdunderblüten

Gaumen: knackig, säurebetont, leichtfüßig

Herkunft

Ort: Kreams

Ausrichtung: Südost

Boden: Lösslehm, Kristallin, Amphibolit, Donauschotter

Hangneigung: bis zu 8°C

Seehöhe: 218-235m

Ausbau

Ernte: händische Selektion in mehreren Durchgängen

Maischestandzeit: 2 Stunden

Gärung: Stahltank bei 18 °C

Ausbau: 7 Monate Feinhefe-Kontakt, Stahltank

Abfüllung: Mitte Juni 2022

Analyse

Alkohol: 11,5 % vol.

Säure: 6,5 g/L

Restzucker: trocken

Reifepotential: bis maximal 3 Jahre

Serviertemperatur: 10-12° Celsius

Speisenempfehlung: Spargelcremesuppe, Weiße Pizza, Forelle Müllerin

Weingut Stadt Kreams

Als einer der ältesten Weinbaubetriebe Österreichs ist das Weingut Stadt Kreams mit Fug und Recht als traditionsreich zu bezeichnen.

Zurück bis zum Jahr 1210 lassen sich die historischen Wurzeln verfolgen. Der Weingartenbesitz der Stadt Kreams ist seit 1452 nachweisbar.

Auf den insgesamt 40 ha Weingärten wachsen die traditionellen Sorten Grüner Veltliner und Riesling. Authentische Weine mit präziser Sortenstilistik sind das erklärte Ziel von Fritz Miesbauer, der das Weingut seit 2003 leitet.

EAN Flasche: 9004496210463

EAN Karton: 9004496310446



Stadtgraben 11 // A-3500 Kreams // T +43 (0) 2732 801 441 // weingutstadtkreams.at

