



# WAGRAM DAC

Gelber Muskateller

2022

## - DAC Gebietswein -

Für den **Gelben Muskateller** Wagram DAC werden in Fels am Wagram selektioniert und geerntet. Nicht vollreif werden die Trauben geerntet, sie müssen noch eine angenehme Säure mit sich bringen, um einen perfekten Muskateller zu erzielen. Der Muskateller liebt viel Sonne aber auch kühle Nächte, um sein volles Aroma in die Trauben stecken zu können!

## Vinifizierung

Um eine noch bessere Frucht aus den Trauben zu erzielen, bedarf es an einigen Stunden Maischestandzeit. Hierbei liegt der Most mit den Trauben einige Zeit im Stahltank, hierbei können die Beeren den vollen Geschmack an den Most abgeben!

Nach einem schonenden Pressverfahren wird er im Keller klassisch im Stahltank ausgebaut.

## Kostnotiz

In der Nase nimmt man grünen Apfel, Holunderblüten & eine deutliche Zitronenmelisse wahr.

Am Gaumen empfindet man eine schöne Säurestruktur und eine traubige Finesse vor.

## Die perfekte Begleitung für...

Aperitif | Salatvariationen | leichte Nudelgerichte | Mozzarella



## Herkunft & Vinifikation

**Gebiet:** Wagram DAC

**DAC:** Gebietswein

**Bodenart:** tiefgründiger Lössboden

**Ausbau:** Stahltank

**Abgefüllt am:** 23.01.2023

## Daten & Fakten

**Sorte:** Gelber Muskateller

**Alkohol:** 12,0%

**Restzucker:** 5,1 g/l

**Säure:** 7,1%

**Reifepotential:** 2 Jahre

**Perfekt genossen bei:** 8-10°C