

MOSCATO ROSA

Wenige Rebsorten haben so ausgeprägte Eigenschaften wie der Rosa Muskateller. Aus seinen Trauben gewinnt man würzige, rassige Weine mit einem unverwechselbaren Charakter. Der von Anfang an in geringsten Mengen erzeugte Wein hat sich im Laufe der Jahre bei Weinkennern einen Namen als einer der besten seiner Art in dieser Region gemacht.



VINIFIKATION

Die Trauben werden handverlesen, in kleine Kisten gelegt und sofort entrappt und gekeltert. Kontrollierte Gärung mit Schalenkontakt und anschließende Lagerung in Stahltanks bis zur Flaschenabfüllung.

REBSORTE

Rosa Muskateller, Unterlage SO4, Kordon- und Guyot-Erziehung.

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebgeisse, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.

ERTRAG

ca. 3.000 kg / ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe:	granatrot
Duft:	Rosenblüten und Gewürze
Alkoholgehalt:	12,50 % Vol.
Gesamtsäure:	6,50 g/l
Restzucker:	130 g/l
Trockenextrakt:	38 g/l

GESCHMACK

Fein und elegant mit angenehm süßen Aromenoten von Rosenblüten.

FLASCHENGRÖSSEN

0,375 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Klassischer Meditationswein; passt zu Keksen und hervorragend zu Schimmelkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 10° - 12°C.