

Muskateller Sekt

sehr sortentypisch nach Muskat, herrliches Fruchtspiel nach Holunderblüten und Melisse; klar am Gaumen mit Alpenkräutern und saftigen Trauben, herrlich zart eingebundene Perlen



der prickelnde Noble

<i>Rebsorte</i>	Gelber Muskateller
<i>Weinbaugebiet</i>	Steiermark
<i>Riede</i>	Wolfgruben - Südhang nach unten offen Kaltenbrunn – Süd-Westhang nach unten offen
<i>Werte</i>	Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Säure: 6,8 g/l Restzucker: 9,5 g/l
<i>Qualitätsstufe</i>	Qualitätssekt
<i>Bodenbeschaffenheit</i>	Tiefgründige, kalkfreier Kulturrohboden (Sedimentablagerungen aus dem Paläogen und Neogen)
<i>Erntemonat</i>	Mitte/Ende September
<i>Ausbau</i>	Handlese, klassischer Ausbau: rasche Verarbeitung, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank, traditionelle Flaschengärung (Champagnermethode)
<i>Trinktemperatur</i>	8-10 °C
<i>Speisenempfehlung</i>	Ideal als Aperitif oder Degistif