


---

## ***Muscaris Bio***

sehr intensives Bukett nach Muskat und Orangen (Zitrusfrüchten), etwas Bergkräuter, schöne Balance zwischen feiner Säure und angenehmer Restsüße, gute Länge.

<b><i>Rebsorte</i></b>	Muscaris
<b><i>Weinbaugbiet</i></b>	Steiermark
<b><i>Werte</i></b>	Alkoholgehalt: Vol. 12,5 %, Säure: 6,4 g/l Restzucker: 9,5 g/l (halbtrocken)
<b><i>Qualitätsstufe</i></b>	Qualitätswein
<b><i>Bodenbeschaffenheit</i></b>	Sandstein (Pannonsand)
<b><i>Erntemonat</i></b>	Mitte September
<b><i>Ausbau</i></b>	Handlese, rasche Verarbeitung, Kaltmazeration, gekühlte Vergärung, Reifung imahltank
<b><i>Trinktemperatur</i></b>	8-10 °C
<b><i>Auszeichnungen</i></b>	Gold beim nationalen Piwi Weinpreis 2019
<b><i>Speiseempfehlung</i></b>	Käseteller oder auch zu Schokokuchen mit Orangenstücken
<b><i>Besonderheiten</i></b>	PIWI = pilzwiderstandsfähig, Muscaris ist eine Neuzüchtung aus dem Jahre 1987, welche sich durch besonders hohe Widerstandsfähigkeit auszeichnet
	 AT-Bio-402 AT-Landwirtschaft

