

## ***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***

<b><i>Rebsorte</i></b>	Gelber Muskateller
<b><i>Weinbaugebiet</i></b>	Steiermark
<b><i>Riede</i></b>	Wolfgruben - Südhang nach unten offen Kaltenbrunn – Süd-Westhang nach unten offen
<b><i>Werte</i></b>	Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Säure: 6,8 g/l Restzucker: 7,0 g/l
<b><i>Qualitätsstufe</i></b>	Qualitätssekt
<b><i>Bodenbeschaffenheit</i></b>	Sandstein
<b><i>Erntemonat</i></b>	Mitte/Ende September
<b><i>Ausbau</i></b>	Handlese, klassischer Ausbau: rasche Verarbeitung, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank, traditionelle Flaschengärung (Champagnermethode)
<b><i>Trinktemperatur</i></b>	8-10 °C
<b><i>Speisenempfehlung</i></b>	Ideal als Aperitif oder Digestif

