

## Gelber Muskateller

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

<b>Rebsorte</b>	Gelber Muskateller
<b>Weinbaugebiet</b>	Steiermark
<b>Werte</b>	Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Säure: 6,6 g/l Restzucker: 4,1 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Sandstein
<b>Erntemonat</b>	Mitte/Ende September
<b>Ausbau</b>	Handlese, klassischer Ausbau: rasche Verarbeitung, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank, Kaltmazeration
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Speisenempfehlung</b>	Ideal als Aperitif leichte Vorspeisen, sommerliche Salate, auch zu fruchtigen Desserts



### Allgemeines:

Muskateller ist eine sehr, sehr alte Sorte und stammt wahrscheinlich aus dem Mittelmeerraum ab. Die Sorte erfreut sich immer größerer Beliebtheit. In der Steiermark werden vor allem sehr trinkfreudige, intensiv duftige, zart würzige Weine gekeltert.