

Gelber Muskateller

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

Rebsorte	Gelber Muskateller
Weinbaugebiet	Steiermark
Werte	Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Säure: 6,6 g/l Restzucker: 4,1 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Sandstein
Erntemonat	Mitte/Ende September
Ausbau	Handlese, klassischer Ausbau: rasche Verarbeitung, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank, Kaltmazeration
Trinktemperatur	8-10 °C
Speisenempfehlung	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.