

Gelber Muskateller, Young & Fresh 2025

Herkunft

Weinbaugebiet: Niederösterreich

Boden

Tiefgründige Lössböden auf Terrassenlagen zwischen 200-300 m Seehöhe, Braunerde-Verwitterungsböden und teilweise Schotterboden.

Vinifizierung

Die im Weingarten handgelesenen Trauben werden gerebelt und nach einer Maischezeit von ca. 12 Stunden abgepresst. Der über Nacht geklärte Saft wird mit selektionierten Hefen temperaturkontrolliert vergoren. Um Frische und Sortenaromatik zu betonen, wird bereits im Jänner oder Februar auf Flaschen gezogen.



Weinbeschreibung

Feines Muskatparfüm und etwas Holunderblüte in der Nase, animierend aber nicht aufdringlich, blumig-traubiges Aroma. Prägnant aber nicht überbordend im Geschmack, finsessenreiche Fruchtsäure, filigraner Trinkgenuss. Leicht-gewichtiger, attraktiver Aperitif.

Analytik

Alkohol: 12 % Vol.
Restzucker: 4,5 g/l
Säure: 6,0 g/l
Energie: 72 kcal/303 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

Am besten jung und frisch, aber auch Potential für 2-3 Jahre. Idealer Terrassen und Aperitifwein für die warme Jahreszeit. Aufgrund seiner aromatischen Art als Begleiter zur asiatischen Küche, auch mit gewisser Schärfe, sehr gut geeignet. Ausgezeichnete Kombination mit Sommersalaten sowie Currygerichte.



NACHHALTIG
AUSTRIA



VEGAN

Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

