

Gelber Muskateller vom Opok Jahrgang 2025 BIO

Rebsorte:	Gelber Muskateller
Jahrgang:	2025
BIO-Status:	BIO Landwein
Anbaugebiet:	Steirerland
Herkunft / Lage:	Remsnigg
Ausrichtung:	abgeschottete Ostlage
Hangneigung:	35 – 45%
Seehöhe:	460 – 500 m
Boden:	sandiger Opok
Weingarten:	biodynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs
Lese:	von Hand gelesen, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	spontan auf der Maische vergoren und 8 Monate im kleinen Akazienholzfass gereift
Flaschenfüllung:	März 2025
Verschlussart:	Naturkork
Analytische Werte:	11,0 %vol. Alkohol
	6,1 g/l Gesamtsäure
	0,2 g/l Restzucker
	< 10 mg/l Gesamtschwefelige Säure
Empfohlene Trinktemp.:	12 – 14° C
Trinkreife:	bis 2035
Weinbeschreibung:	offener Weinstil, in der Nase Löwenzahn und Fenchelsamen, am Gaumen ein saftige Kräuterwürze

