

Gelber Muskateller vom Opok Jahrgang 2024

Rebsorte:	Gelber Muskateller	
Jahrgang:	2024	
BIO-Status:	BIO Landwein	
Anbaugebiet:	Steirerland	
Herkunft / Lage:	Remschnigg	
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:	Mai 2025	
Verschlussart:	Naturkork	
Analytische Werte:	11,0 %vol.	Alkohol
	5,5 g/l	Gesamtsäure
	0,4 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	

