

KLASSIK
GELBER MUSKATELLER
STEIGLER 2017

Der traubige Aperitif!



LAGE

Die Weingärten in der Lage „Steigler“ bringen besonders fruchtige und frische Weißweine, wie z.B. Veltliner oder Gelber Muskateller, hervor. Die Böden bestehen aus humusreichem Löss.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Der trockene, kalte Winter wurde durch den wärmsten März seit jeher unterbrochen. Im April wurde es wieder besonders kühl und Frost schadete den früh ausgetriebenen Reben. Im weiteren Jahresverlauf war es sehr warm und trocken, es regnete kaum. Die extreme Trockenheit und einer der heißesten Sommer seit langem führten zu Ernteaufschlägen. Die Ernte startete sehr früh und war auch schnell eingebracht. Es ist ein gut ausgereifter und aromatischer Jahrgang, bei dem die Sortentypizität besonders hervorsteht.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

KOSTNOTIZ

Helles Gelb, intensives Muskataroma in der Nase, ebenso am Gaumen, duftig und anregend mit guter Säurestruktur – da trinkt man gerne ein Gläschen oder mehr.

AUSZEICHNUNGEN

Prague Gold Prague Wine Trophy 2018
90 Punkte A la Carte Grund Cru Verkostung

Rebsorte(n)	Gelber Muskateller
Alkohol	11,5 %
Säure	5,6 g/l
Restzucker	7,6 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2020
Speisenempfehlung	zu leichten Vorspeisen, Salaten und vegetarischen Gerichten.