



Seit



1891

# Mantler

## Muskateller

Let's have fun

Der Liebhaberwein! Intensive, einladende Duftnoten nach Holunderblüten und Mandarine. Am Gaumen geprägt durch würzige Frucht nuances, im Abgang frische, klare Struktur und harmonische Säure. Macht Lust auf eine zweite Flasche.

**Passt zu:** Aperitif, Picknick, leichten Fischgerichten & Sommer

**Vinifizierung:** Reife, aromatische Muskateller-Trauben werden gerebelt und nach einer Maischestandzeit von 6 bis 12 Stunden schonend gepresst, mit Reinzuchthefer gekühlt vergoren und nach kurzem Feinhefekontakt schonend geklärt. Der Wein ist ein echter Frühlingsbote und wird zeitig im Frühjahr abgefüllt.

**Beschreibung:** Muskat pur! Intensive, klare Frucht nuances von Holunderblüten und Zitronenmelisse. Geprägt von einer klaren Säurestruktur im Abgang.

**Auszeichnung:** Bei der diesjährigen Wein.pur – Verkostung in der Kategorie Aromaweine Jahrgang 2024 wurde die Sorte Muskateller mit „AUSGEZEICHNET“ bewertet. 4 von 4 Gläsern; 91 Punkte

<b>Jahrgang</b>	2023	<b>Säure</b>	6,8 g/l
<b>Sorte</b>	Gelber Muskateller	<b>Restzucker</b>	6,5 g/l
<b>Riede</b>	Mitterweg	<b>Erntezeitpunkt</b>	4. Oktober 2023
<b>Herkunft</b>	Wagram	<b>Erhältliche Größen</b>	0,75 l
<b>Bodenart</b>	100 % Löss	<b>Lagerfähigkeit</b>	2 Jahr
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol	<b>Trinktemperatur</b>	8–10 °C