Seit 1891

Mantler

Muskateller

Let's have fun

Der Liebhaberwein! Intensive, einladende Duftnoten nach Holunderblüten und Mandarine. Am Gaumen geprägt durch würzige Fruchtnuancen, 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 Reinzuchthefe 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 Fruchtnuancen von Holunderblüten und Zitronenmelisse. Geprägt von einer klaren Säurestruktur im Abgang.

Jahrgang	2025	**Säure**	6,5 g/l
Sorte	Gelber Muskateller	**Restzucker**	6,2 g/l
Riede	Mitterweg	**Erntezeitpunkt**	22. September 2025
Herkunft	Wagram	**Erhältliche Größen**	0,75 l
Bodenart	100 % Löss	**Lagerfähigkeit**	2 Jahr
Alkohol	12,0 %vol	**Trinktemperatur**	8–10 °C

Zur Nährwertdeklaration: