

## WEINBRIEF

IGT Weinberg Dolomiten

# GOLDMUSKATELLER 2018

*Helles Ocker. Frische, florale und pflanzliche, zitrusbetonte Nase mit weißfruchtigen Nuancen. Am Gaumen helle, schmelzige Frucht, moderate Säure, etwas floral, eine Spur Wacholder, mandelige und erdige Töne, ausgewogen, guter Abgang*

**Falstaff WeinGuide 2020/21: 89 Punkte**

**Rebsorte:** 100% Goldmuskateller

**Lage:** Cora Hof, Unterrain /St. Pauls. Hanglage gegen SSO; Morgensonne

**Erziehungsform:** Guyot

**Boden:** kalkreiche, überkonsolidierte, glaziale Feinsande (Kampferde)

**Bewirtschaftung:** Naturnah, viel Handarbeit, keine Kunstdünger

**Ertrag:** ca. 4.000 Flaschen / ha

**Ernte:** Handlese 22/9/2018

**Vinifizierung:**

5 Stunden Mazeration in der Presse dann Mostvergärung im Stahlfass; Ausbau auf der Feinhefe - Batonnage;

**Abfüllung:** 23/08/2019: 700 Flaschen 0,75 L;

**Alkohol:** 13 Vol %

**Restzucker:** 1,2 g/L

**Gesamtsäure:** 5,5 g/l

**Lagerfähigkeit:** 5 Jahre und mehr

**Trinktemperatur:** 8–10° C

