

Gelber Muskateller 2009

Weingut Hermann Moser

Weinbaugebiet:	Kremstal
Lage:	Wolfsgaben Hinter dem martialischen Namen verbirgt sich eine landschaftlich schöne Riede, die auf einem Hochplateau liegt. Der Weg dorthin führt durch einen Graben, an dessen Hängen ebenfalls Wein gepflanzt wird. In der 1284 erstmals urkundlich erwähnten Lage finden wir tiefgründige, fette, lehmige Böden. Die dort bestens gedeihenden Reben erbringen fruchtige und zugleich intensive Weine.
Boden:	Löss
Lesezeitpunkt:	4. Oktober 2009
Traubenverarbeitung:	Ganztraubenpressung Temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau:	Edelstahl
Flaschenfüllung:	2. März 2010
Alkohol:	12%
Säure:	7,4
Restsüße:	1,4
Weinbeschreibung:	Seine Nase erinnert an Aromen von frischen Hollerblüten und einen Strauß Kräuter. Am Gaumen zeigt er zart herbe Würze mit Anklängen von Feuerstein. Der Muskateller ist schön trocken und klingt mit einem lebendigen Säurespiel aus.