





Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Gelber Muskateller

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so

wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

Vinifizierung/Ausbau: Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig
Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,7 g Süße: Trocken Restzucker: 3,1 g

Speiseempfehlung:

Schwein: Gebacken Käse: Blauschimmelkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 13.60

Verkostnotiz

In der Nase sehr aromatisch, typische traubig und florale Noten nach Minze, Stachelbeere und Marillenblüten, am Gaumen, frisch und trinkanimierend, mit erfrischender Säure und ausgeprägtem Fruchtspiel.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519