

Muskat Ottonel 2018

FALSTAFF 90 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese in Kleinkisten, 12 Stunden Maischestandzeit. Vergoren und gelagert im Edelstahltank.

Beschreibung

Würziger Muskat Ottonel. Feine, elegante Tannine am Gaumen. Erfrischender, fruchtbetonter Stil.

Speiseempfehlung

Ideal als Aperitif, sehr gut zu weißem Fleisch und Fisch, zu asiatischen Speisen.

Ernte	08. August 2018
Abfüllung	08. Februar 2019
Alkohol (Vol%)	11,5%
Säure (g/Liter)	4.7 g/l
Restzucker (g/Liter)	1,1 g/l
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	10 °C

2018: Kalt und warm, perfekt dosiert.

Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern. Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premiumweine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Bio
Vegan

