



k.martni & sohn

Klassische Linie
WEINBERG DOLOMITEN
GOLDMUSKATELLER IGT

Jahrgang
Traubensorte
Beschreibung

2019
100% Goldmuskateller
Der Goldmuskateller ist ein feiner, aromatischer Dessertwein mit gelb- bis goldgelber Farbe, angenehm nach Muskat duftendem Geruch und ausgeprägt süßem Geschmack. Man findet Reminiszenzen an Zitrusfrüchten und Bratäpfeln. Diesen Dessertwein genießt man zu Krapfen, Strudel und Kuchen.

Empfohlene Speisen

Serviertemperatur

8° - 10° C

Lage/Klima/Boden

Südtirol

Anbauform

Guyot

Ertrag

90 hl/ha

Vinifizierung

Ausbau im Edeltank

Analysewerte:

| | |
|-----------------------|-----------|
| Alkohol | 11,5 %Vol |
| Säure | 5,5 g/l |
| Restzucker | 50 g/l |
| Extrakte | 21,5 g/l |
| Lagerfähigkeit | 1-2 Jahre |

