



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Goldmuskateller

Goldmuskateller Weinberg Dolomiten IGT

ANBAUGEBIET

Die Anbaugelände für die Goldmuskateller Trauben liegen im Unterland und Überetsch auf einer Meereshöhe von 370 – 450 Metern. Die auf Guyot (Drahtrahmen) gezogenen Reben wachsen auf warmen schotterhaltigen Lehm Böden und mineralstoffreichen Moränenböden.

ERNT UND ERTRAG

Mitte bis Ende Oktober erfolgt die Weinlese der Goldmuskateller Trauben von Hand. Der Ertrag beträgt 70 Hektoliter pro Hektar.

VINIFIKATION

Die Goldmuskateller Trauben werden in Kisten zu 220 kg sofort nach der Ernte in die Kellerei geliefert. Dort werden die Trauben leicht gequetscht und für einige Stunden kalt mazeriert. Durch anschließende temperaturkontrollierte Gärung bei 19°C, erhält dieser Wein seinen einzigartigen Geschmack und sein ausgeprägtes Aroma nach Muskat.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Goldmuskateller besticht mit seiner goldgelben Farbe mit grünlichen Reflexen, sowie seinen intensiven Fruchtnoten nach reifen Früchten und typischen Muskataromen. Im Gaumen präsentiert er sich frisch, mit knackiger Säure und dezent mineralischem, frischem und rundem Nachgeschmack.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Goldmuskateller eignet sich besonders gut als Aperitifwein.

