



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Goldmuskateller

Goldmuskateller Weinberg Dolomiten IGT 2025

Leuchtendes Strohgelb, Düfte von Rosen & Nelken. Intensiv & vollendet.

DAS TERROIR

Die Weinberge: 370–450 Meter ü. M.

Der Boden: Schotterhaltige Lehm Böden und mineralstoffreiche Moränenböden

Die Rebe: Moderne Drahtrahmen-Erziehung (Guyot)

DIE ERNTE

Handlese von Mitte bis Ende Oktober

DER AUSBAU

Leichtes Quetschen, einige Stunden Kaltmaischestandzeit und temperaturkontrollierte Gärung (19 °C) im Edelstahltank

DER GENUSS

Im Glas: Goldgelb mit grünlichen Reflexen

In der Nase: Intensive Noten nach reifen Früchten und Muskataromen

Am Gaumen: Frisch mit und einem dezent mineralischen, lebendigen und runden Nachgeschmack

PASST PERFEKT ZU...

Würzige Vorspeisen | Krustentiere | Asiatische Küche | Gorgonzola

Sorte: **100% Goldmuskateller**

2025

Ertrag: 70 hl/ha

Serviertemperatur: 10-12 °C

Lagerfähigkeit: 1 bis 2 Jahre

Alc. 12.0 %

Gesamt-Säure 6.23 g/l

Rest-Zucker 18.6 g/l

