

MUSCARIS -kollision-

Herkunft:
Vulkanland Steiermark
Steiermark- AUSTRIA

Boden:
vulkanisches Verwitterungsgestein
& Basalt

Vol %.: 12 %
Säure: 6,1 g/l
Restzucker 3,0 g/l



Vinifikation:
Imahltank spontan vergoren.
Sechs Monate auf der Vollhefe-
fünf Monate auf der Feinhefe.
Nach einem Jahr auf die Flasche
gezogen, unfiltriert.

Empfohlene Trinktemperatur
7-9 °C

Sorte(n):
Muscaris

In der Nase gelbe Exotik, Orangenzesten, Rosen und Kräuter. Am Gaumen wieder gelbe Früchte wie Mango und Litschi gepaart mit etwas Zitrone.

Dieser Wein wurde ohne jegliche Zusätze gekelter. Mit Ausnahme von etwas Schwefel vor der Füllung.

Jahrgang: 2021

Nicht zu feuchtes Frühjahr und eine eher trockene, mit Wind versehene Blütezeit brachten einen geringeren, dafür konzentrierteren Beerenansatz hervor. Der Niederschlag bis zur Reife war ausreichend und das Jahr im gesamten nicht zu heiß, was einen eleganten und aromatischen Jahrgang hervorbringt.