



HOFKELLEREI
DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN



Wein: **Gelber Muskateller Clos Domaine**
Jahrgang: 2008
Reblage: Karlsberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: Gelber Muskateller

Synonyme: Muskateller

Die Rebe stammt vermutlich aus Vorderasien. Eine der ältesten Rebsorten der Welt. Seit 1400 in der Wachau urkundlich nachgewiesen, außerdem in der Steiermark und im Burgenland. Hohe Ansprüche an die Lage, spätreifend, fast für alle Böden geeignet (außer Kalk), fäulnisanfällig, empfindlich gegenüber Frost und Pilzbefall.

Lesetermin: 29.09.2008
Erzeugerabfüllung: 19.02.2009
Füllung total: 3.000 – 75cl

Önologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei sehr warmer, trockener Witterung. Die Trauben hatten 17° Klosterneuburg. Ganztraubenpressung, Maischestandzeit von 2 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 20 Grad C. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Licht-gelbe Farbe, einladende Holunderblüten- und Muskatnusswürze, frische Zitrusfrucht. Am Gaumen leicht, feine Frucht, frische Struktur, sehr trinkfreudig, feine Tropenfruchtnuancen im Nachhall, sehr schwungvoll.

Alkohol 10,6 % vol., Gesamtsäure 6,3 g/l, Restzucker 1,6 g/l

Beliebt als: Abschluss eines netten Abends, Aperitif
Passend zu: Meeresfrüchten, Gegrilltem oder Gebackenem
Trinktemperatur: 12 - 14 Grad C
Trinkreife: 2009 - 2011
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier