



HOFKELLEREI
DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN



Wein: **Muskat Ottonel Clos Domaine**
Jahrgang: 2008
Reblage: Johannesberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel –
Österreich
Traubensorte: Muskat Ottonel

Die Rebsorte stammt vermutlich aus Frankreich und dürfte eine Spielart des Muskatellers sein. Im Volksmund wird die Sorte auch Feinschmeckerter genannt. Die Rebe verlangt fruchtbare, kräftige Böden mit einer guten Wasserversorgung. Der Standort sollte immer windgeschützt und möglichst sonnig sein. Die Sorte reift früh. Hauptmerkmale der Sorte sind: intensives, jedoch feines und würziges Muskatbukett. Voller, milder, alkohol- und extraktarmer Geschmack mit typischem Muskatton im Abgang. Der Muskat schmeckt jung und frisch am besten.

Lesetermin: 16.10.2008
Erzeugerabfüllung: 19.02.2009
Füllung total: 2.200 – 75 cl

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei sehr warmer, trockener Witterung. Die Trauben hatten 19,5° Klosterneuburg. Maischestandzeit von 6 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 21° Grad C. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Strohgelbe Farbe. In der Nase feine florale Nuancen, zarte Trauben, ein Hauch von Muskatnuss. Am Gaumen stoffig, feinwürzig, eleganter Sortenvertreter, im Abgang mild und lieblich.

Alkohol 12,5 % vol., Gesamtsäure. 4,8 g/l, Restzucker 8,6 g/l

Beliebt als: Abschluss eines netten Abends
Trinktemperatur: 12 - 14 Grad C
Trinkreife: 2009 - 2013
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier