

Moscato 2024

Wie das Vorjahr war auch 2024 von wechselhaftem Wetter geprägt. Auf einen milden Winter mit überdurchschnittlichen Temperaturen folgte ein früher Austrieb. Ein plötzlicher Kälteeinbruch in der zweiten Aprilhälfte bremste jedoch die Entwicklung der Reben. Das Frühjahr war niederschlagsreich; besonders im Mai wechselten häufige Schauer mit rasch steigenden Temperaturen. Bis zur Lese blieb der Sommer heiß und trocken. Mehrere Regentage verzögerten dann die Ernte reifer Trauben, vor allem in der zweiten Augushälfte.



UVA
100% Moscato bianco



ALKOHOL
10,5%



HÖHENLAGE
489 m ü. M.



FLASCHEN PRODUZIERT
2250



LESE
Handlese in kleinen Kisten
Selektion jeder Traube von Hand



AUSBAU
5 Monate im Edelstahl



WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden sorgfältig selektiert; überreife oder sonnengeschädigte Beeren werden aussortiert. Nach dem Entrappen und schonenden Pressen erfolgt eine mehrstündige Kaltmazeration in der Presse, um aromatische Verbindungen zu gewinnen. Durch behutsamen Pressdruck wird die Extraktion unerwünschter Stoffe und das Zerquetschen der Kerne vermieden. Die Gärung findet in Edelstahltanks statt. Sobald der gewünschte Restzuckergehalt erreicht ist, wird die Temperatur fast bis zum Gefrierpunkt abgesenkt und die Gärung gestoppt. Anschließend lagert der Wein bei niedriger Temperatur auf der Hefe im Edelstahl, bevor er abgefüllt wird.



SENSORISCHES PROFIL

Ausgesprochen aromatisch, mit intensiven sortentypischen Fruchtnoten, ergänzt durch Zitrus und Salbei, die sich auch am Gaumen zeigen. Eine tragende Säure sorgt für Frische, die Textur bleibt geschmeidig. Eine feine Süße im Abgang und ausgewogener Alkohol runden das Geschmackserlebnis ab.

