



Drauhof



SÜDTIROLER GOLDMUSKATELLER DOC

REBSORTE:
Goldmuskateller

ERTRAG:
55 hl/Hektar

VINIFIKATION:
Die Trauben werden entrappt, angequetscht und für 9 Stunden mazeriert. Anschließend werden sie sanft abgepresst und bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass vergoren. Bis zur Abfüllung reift der Wein auf der Feinhefe.

WEINBESCHREIBUNG:
Der intensive Geruch präsentiert sich mit Muskataromen und frischen Aromen nach weißem Pfirsich und Marillen. Im Mund zieht sich der sehr frische und feine Geschmack bis zu einem sanften Abgang weiter. Frischer und fruchtiger Wein.

EMPFEHLUNG:
Zu Spargel und Salaten. Besonders als Aperitif geeignet.

SERVIERTEMPERATUR:
12 - 13 °C

LAGERFÄHIGKEIT:
2-3 Jahre

WEINGUT DRAUHOF

IN DER AU 28 | 39040 TRAMIN A.D.W. | SÜDTIROL | ITALIEN
TEL / FAX +39 0471 860 072 | WWW.DRAUHOF.IT | INFO@DRAUHOF.IT