

waldschütz

seit 1849

HOF GELBER MUSKATELLER Hof



Jahrgang	2023
Alkohol	11,5%vol.
Gebiet	Niederösterreich
Bodenstruktur	Urgesteinsverwitterungsböden
Auspflanzungsjahr	2014, 2004
Trinktemperatur	10 °C
Lagerpotential	bis 2026
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Genießen Sie den Gelben Muskateller vom Weinhof Waldschütz am besten als Aperitif oder wenn Sie sich gelegentlich ein gutes Glas Wein gönnen möchten.
Bodenprofil	Wie auch der Riesling Kamptal DAC und der Grüne Veltliner Kamptal DAC wächst der Gelbe Muskateller in der Terrassenanlage der Riede Loischl, auf einer der höchstgelegenen Rieden im Kamptal. Neben sandigen Zungen in Granit und Schiefer findet man auch blaufunkelndes Gestein das an den Zöbinger Perm erinnert.
Weinbeschreibung	Ein hellfunkelndes, strahlendes, edles Gelb erfrischt und erfreut schon beim Einschenken ins Glas. Im Duft präsentiert sich dieser Muskateller mit feinen muskierenden Noten. Neben Aromen wie frisch geriebener Muskatnuss und Zitrusnoten kommt auch etwas grüner Apfel vor. Am Gaumen überzeugt dieser Wein mit einer dezenten finessenreichen Vielfalt. Nicht erdrückend, sondern eher schlank, rank, leicht und spritzig trinkt sich der Gelbe Muskateller vom Weinhof Waldschütz.