Gelber Muskateller 2015

Tradition und Herkunft

Der Winzerhof Hoch existiert seit 1640, so sind auch Wappen und Schriftzug bereits aus dem 17. Jahrhundert. Genauso lange ist die Familie Hoch mit ihren Weinbergen, die auf dem seltenen Hollenburger Konglomerat wachsen, verwurzelt. Der Umgang mit dem Hollenburger Terroir ist eine Herausforderung: Kombiniert mit dem speziellen Mirkoklima bietet dieses Anbaugebiet völlig unterschiedliche Voraussetzungen als bei den umliegenden Weinbaugebieten. Eine Herausforderung dessen sich die Familie Hoch gerne stellt, und so Innovation mit Tradition verknüpft. *„Unser Ziel ist es, ein historisches Kulturgut, einen Blickwinkel der Natur in unseren Weinen festzuhalten. Lebendige Weine die das Gefühl vermitteln im Moment des Genießens die Zeit besiegt zu haben".*

Vinifizierung: Edelstahl

Die Ernte erfolgt, je nach Jahrgang, Mitte September bis Mitte Oktober.
Die Maischestandzeit beträgt 24 Stunden, da sich speziell beim Gelben Muskateller sehr viele Aromen in der Beerenhaut befinden, und diese sich so in Fülle entfalten können. Die Gärtemperatur liegt zwischen 12° und 16°C. Abgefüllt wird der Wein im Februar und freut sich dann auf die ersten warmen Sonnenstrahlen.

Weinbeschreibung: Fruchtig & Frisch

Stahlendes Hellgelb mit Grünreflexen. In der Nase erst frische Aromen und Holunderblüte. Am Gaumen grüner Apfel, gefolgt von junger Marille und Zitronenzeste. Elegantes Säurespiel im Abgang, der ein finessenreiches Gesamtbild schafft. Fruchtsüße rundet den Wein harmonisch ab, so dass man diesen Gelben Muskateller am besten an heißen Sommertagen auf der Terrasse oder als erfrischenden Aperitif genießt.

Alkohol: 11,0% Säure: 5,8 g/L Restzucker: 4,5/L

Winzerhof Hoch
Donauuferstraße 19, 3506 Hollenburg/ AUSTRIA
office@winzerhof-hoch.at www.winzerhof-hoch.at

Hoch