

Muscaris 2016

Lage: Kropf

Böden: schwerer, kieselhaltiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: Lese Trauben per Hand, akribische Traubensortierung, schonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Ende September

Erntegradation: 19,1 ° KMW

Alkohol: 13,5 %vol

Säure: 7 g/l

Restzucker: 7 g/l

Rebsorte:

Muscaris

Beschreibung:

Unser Muscaris ist eine PiWi-Sorte (= pilzwiderstandsfähige Sorte) und ist eine Kreuzung zwischen Solaris und Muskateller - ein typisches Muskatelleraroma, kräftig und ausgewogen erfreut den Gaumen. Für jeden Weingenießer, der offen für etwas Neues ist!



Trinkreife: 2017

Speisenbegleitung: Aperitifwein, Fischgerichte, fruchtbetonte Mehlspeisen

Verschluss: Drehverschluss

Weingut Drexler-Leeb

Hochstraße 65, 2380 Perchtoldsdorf

T: +43 664 326 85 12 | www.drexler-leeb.at | weinbau@drexler-leeb.at