



## Gelber Muskateller Terrassen Wachau DAC 2023

Art. Nr.: 1703523

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Gelber Muskateller

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2027

**Bodentyp:** Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** fruchtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,7 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 3,1 g

### Speiseempfehlung:

**Schwein:** Gebacken

**Käse:** Blauschimmelkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Einzelflaschenpreis: € 13.60**

### Verkostnotiz

In der Nase sehr aromatisch, typische traubig und florale Noten nach Minze, Stachelbeere und Marillenblüten, am Gaumen, frisch und trinkanimierend, mit erfrischender Säure und ausgeprägtem Fruchtspiel.