

# GELBER MUSKATELLER

## ZÖBINGER HEILIGENSTEIN

Rebsorte ..... Gelber Muskateller  
Riede ..... Zöbinger Heiligenstein  
Qualitätsstufe ..... Qualitätswein  
Niederösterreich  
Trinktemperatur ..... 10 - 12 °C

Jahrgang ..... 2017  
Alkohol ..... 12 %vol  
Säure ..... 5,6 g/l  
Restzucker ..... 1,8 g/l

*Frisch, saftig,  
Traube pur!*

Verkostung ..... Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Einladendes Bukett nach Weintraube pur, zart nach Muskatnuss, duftige Holleblüten. Straff, finessenreiche Säurestruktur, knackig, feinwürzige Mineralik.

Speisenempfehlung. Als Aperitif, passt sehr gut zur scharf-würzigen Asiatischen Küche, zu pikanten Käsegerichten oder auch zum Dessert.

Lese ..... Handlese im Oktober

Leseegradation ..... 18,5 KMW

Vinifizierung ..... schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren

Ausbau ..... imahltank 8 Monate auf der Feinhefe

Füllung ..... Mai 2018



## ZÖBINGER HEILIGENSTEIN



Der Zöbinger Heiligenstein, mit seinem rötlich verwitterten Wüstensandstein, dem Zöbinger Perm und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen, ist der ideale Standort für Grünen Veltliner und Riesling. Aber gerade deshalb schmeckt der Gelbe Muskateller vom Heiligenstein so exzellent. Zu diesem trinkfreudigen Muskateller tragen die nach Süden ausgerichteten Terrassen, die kühlen Nachtwinde vom Kamp und das harte Urgestein bei.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 250m

Boden: Urgestein

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT