

WEINGUT FORSTREITER

Gelber Muskateller
Niederösterreich



Jahrgang: 2024
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut Forstreiter**
Traubensorten: Gelber Muskateller
Anbaumethode: Stahltank
Alkoholgehalt: 12.50% Vol.
Aussehen/temperatur: 8-10°

Restzuckergehalt: 4.4 g/l
Säuregehalt: 6.7 g/l

Zu 100% im Stahltank ausgebaut. Mit intensiver, einladender Muskateller-Frucht in der Nase, dazu Aromen von Aprikosen Kompott, saftigen Birnen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von frischer Ananas, umrahmt mit feinen Orangen- und Holunderblüten Tönen. Am Gaumen feingliedrig, zart und saftig, mit erfrischender Säure. Sehr animierend und trinkfreudig. Der perfekte Apéro-Wein.

Empfehlung

Ein wunderbarer Wein zum Apéro, aber auch zu leichten Vorspeisen, Süsswasserfischen und zu dezent würzigen Asia-Gerichten.

Produzent

Rechts der Donau, in Hollenburg, einem Stadtteil von Krems, wurde schon 400 n.Chr. Weinbau betrieben. Und auch die Familie Meinhard Forstreiter ist bereits seit 1868 dort ansässig. Doch altertümlich sind ihre Weine nicht: neueste Kellertechnik erbringen aus den Säften, die von den Hollenburger Konglomeratböden mit Lössauflage geprägt sind, blitzsaubere, fruchtige, stets zugängliche und würzig-pfeffrige Bergweine. Wie sich das für Österreich gehört, vor allem sortentypische Grüne Veltliner (70%). Flaggschiff ist der Tabor, ein landesweit geachteter Grüner Veltliner, der auch von über 100-jährigen wurzelechten Reben stammt.