



## Muskat Ottonel Blend 2015

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Die Muskattrauben wachsen in einem über 40 Jahre alten Weingarten in der Riede Alter Aussatz, wo auch der Welschriesling für diesen Blend steht. Ein karger, warmer Boden mit einem hohen Anteil an Seewinkelschotter direkt am Wagram der Parndorfer Platte sorgt für die optimalen Bedingungen für die Fruchtausprägung der Trauben.

Ohne Maischestandzeit sofort schonend gepresst, temperaturgesteuert in Tanks vinifiziert mit kurzer Reifung auf der Feinhefe, kein Säureabbau.

Speiseempfehlung: als Aperitif oder als erfrischendes Glas Wein zwischendurch ohne Speisenbegleitung, sommerliche Salate, fruchtige Deserts.

|                     |  |
|---------------------|--|
| Rebsorte:           | 70% Muskat Ottonel<br>30% Welschriesling |
| Alter der Reben:    | 44 und 40 Jahre                          |
| Boden:              | Paratschernosem- und Tschernosem Böden   |
| Ertrag:             | selektive Handlese - 55 hl/ha            |
| Alkohol:            | 12,3 % Vol.                              |
| Gesamtsäure:        | 6,1 g/l                                  |
| Restzucker:         | 6,5 g/l                                  |
| Trinkreife:         | 2016 - 2020                              |
| Trinktemperatur:    | 8 - 10°C                                 |
| Verschlussart:      | Drehverschluss                           |
| Staatl. Prüfnummer: | N 4446/16                                |

