

Muskat Ottonel 2022

Ausbau

Selektive Handlese in Kleinkisten, 12 Stunden Maischestandzeit. Vergoren und gelagert im Edeltank.

Beschreibung

Würziger Muskat Ottonel. Feine, elegante Tannine am Gaumen. Erfrischender, fruchtbetonter Stil.

Speiseempfehlung

Ideal als Aperitif, sehr gut zu weißem Fleisch und Fisch, zu asiatischen Speisen.

Ernte	01. September 2022
Abfüllung	04. Mai 2023
Alkohol (Vol%)	12,5%
Säure (g/Liter)	5.0 g/l
Restzucker (g/Liter)	1,0 g/l
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	10 °C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Biodynamisch

Vegan

