

## MUSKAT OTTONEL JA! NATURAL 2025

### Ausbau

Muskat Ottonel ist der erste Wein, der von Johannes Achs vinifiziert wurde. In seiner Verantwortung wurde er spontan vergoren und dabei 20 Tage auf der Maische belassen. Der Ausbau im Stahltank auf der Voll Hefe ganz ohne Schwefel war essenziell für die optimale Reife.

### Beschreibung

Muskat Ottonel zeichnet sich besonders durch seine Vielschichtige Nase nach purer Muskat Traube, Blumiger Noten und Weingartenkräutern aus.

### Speiseempfehlung

Ideal als Aperitif, zu weißem Fleisch und Fisch, asiatischen und vegetarischen Speisen

<b>Ernte</b>	27.08.2025
<b>Pressung</b>	16.09.2025
<b>Abfüllung</b>	10.04.2024
<b>Alkohol (Vol%)</b>	11,0
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,0
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	5 - 8°C

### 2025: strukturierte Weine mit schöner Eleganz

Nach einem trockenen Winter brachte das Frühjahr endlich den ersehnten Regen. Vor allem im Mai waren die Wasservorräte für die Reben wichtig und zum richtigen Zeitpunkt vorhanden.

Der Juni war hochsommerlich und ließ die Vegetation zügig voranschreiten.

Im Juli fiel erneut reichlich Regen. Für die Reben und die gesamte Vegetation war das eine gute Grundlage. Auch das Wasserniveau des Neusiedler Sees ist im Sommer 2025 gestiegen.

Im August kehrte der Sommer zurück, und die Trauben konnten unter guten Bedingungen ausreifen. Da die Temperaturen insgesamt nicht zu hoch waren, blieben Frucht und Frische gut erhalten.

Die Lese beginnt mit dem Pinot Noir in der zweiten Septemberwoche. Insgesamt zeigt sich ein Jahrgang mit hoher physiologischer Reife und etwas weniger Zucker als in den vergangenen Jahren. Daraus ergeben sich eher moderate Alkoholwerte. Die Niederschläge Ende September hatten keine negativen Auswirkungen.

**Bio**  
**Vegan**

