



GOLDMUSKATELLER

Nº. 29

2023

750 ML

Der Exot aus Südtirol besticht durch ein sehr blumiges, intensives und fruchtiges Aroma. Muskatiger Duft mit Nuancen von Kernobst, angetrockneten Zitrusfrüchten und etwas Litschi. Filligrane Frucht im Mund, getrocknete Blüten, zitronige, muskatige und deutlich mineralische Aromen, schönes Säurespiel.



Klassifizierung:	Gutswein
Rebsorte:	Goldmuskateller
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	250 m NN
Alkohol:	12.5% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Im Südtirol-Urlaub kennen- und schätzen gelernt, bereichert diese intensiv duftende Rebsorte unser Sortiment. Bewusst entschieden wir uns für diese robuste, jedoch sehr spätausreifende Art der Muskatellertraube, um die Weinlese im Herbst noch etwas zu verlängern. Seither bildet der Goldmuskateller den Abschluss der Weißweinlese. Das Pflanzgut wurde direkt aus Südtirol besorgt und zunächst im Versuchsanbau angepflanzt. In Sachen Goldmuskateller in Deutschland haben wir so eine Vorreiterrolle eingenommen.

HERKUNFT - *Boden*

Aus ausgewählten Leistadter Weinbergen. Die durch Kalkmergel geprägten Lagen in Leistadt liegen auf 210-255m Höhe und liegen nur einen Steinwurf vom Weingut entfernt. Die Kombination aus Höhenlage, Sonnenscheinstunden des nach Südosten geneigten Hangs und die durch den Kalk spürbare Mineralik bietet ein Trinkerlebnis der besonderen Art.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Nach einer Standzeit, in der die Schalen im eigenen Saft ruhen durften, wurden die Goldmuskateller-Trauben gepresst. Die Gärung erfolgte im Edelstahl unter Kontrolle der Gärtemperatur um den Erhalt des Aromas zu gewährleisten.