



REISINGER

Gelber Muskateller

„Obritzza Summa“ 2022



| | |
|------------------|--|
| Rebsorte: | Gelber Muskateller |
| Alkohol: | 11,5% |
| Säure: | 5,8‰ |
| Restzucker: | 4,5g/l |
| Herkunft: | Niederösterreich |
| Kategorie: | Qualitätswein |
| Riede: | |
| Boden: | Lehm |
| Prämierungen: | |
| Lagerfähigkeit: | 2 Jahre |
| Enthält: | 0 - Sulfite |
| Trinktemperatur: | 8°C |
| Passt zu: | Schinken, Muscheln, pikant-asiatischer Küche, Frischkäse |

Vinifikation/Ausbau:

gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank, 3 Monate auf der Feinhefe

Kostnotizen:

starke Fliedernote, Zitrus, Holunder, Mango, Grapefruit

Weingut Reisinger

Obritz 139 | 2061 Obritz | +43 (0) 664 735 535 00
wein@reisingerwein.at | www.reisingerwein.at