

ROSNER

Österreich · Kamptal · Langenlois

Muskat 2018

Origin:	Langenlois
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Vineyard Selection North of Langenlois

Cellar

Harvest:	handpicked
Certification:	Winery

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	12 %
Residual Sugar:	2.4 g/l
Acid:	5.6 g/l
Certificates:	organic
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	8 - 10 °C
Aging Potential:	medium

Wine Description

Easy drinking Cuvée from Gelber Muskateller and Muskat Ottonel. Rose flavors and the typical aromas of Muskat are very dominant in this wine.

Im Weingarten

Mehrere Weingärten im Norden von Langenlois sind mit den Sorten Gelber Muskateller und Muskat Ottonel bepflanzt, wobei letzterer in den kühleren Lagen steht. Ertragsreduktion steht an oberster Stelle und Traubenteilen im Sommer ist jährlich am Plan um einen klarfruchtigen Muskat zu keltern.

Im Keller

Etwa zwei Drittel Gelber Muskateller und ein Drittel Muskat Ottonel werden bereits vor der Gärung zusammengeführt. Dabei bringt der Gelbe Muskateller die gewohnte Frucht dominanz, die von der Eleganz und Milde des Muskat Ottonels abgerundet wird.

