

**ROSNER**

Österreich · Kamptal · Langenlois

# Muskat 2020

<b>Origin:</b>	Austria, Niederösterreich, Langenlois
<b>Quality grade:</b>	Österreichischer Qualitätswein
<b>Site:</b>	Vineyard Selection North of Langenlois
<b>Varietal:</b>	Muskateller 67 %   27 years Muskat-Ottonel 33 %   27 years

## Vineyard Site:

Sourced from various vineyards in the north of Langenlois

## Cellar

<b>Harvest:</b>	handpicked   middle/september
<b>Grape Sorting:</b>	manual
<b>Malolactic Fermentation:</b>	no
<b>Maceration:</b>	completely destemmed   12 hour(s)   10 °C   cold
<b>Fermentation:</b>	steel tank
<b>Maturing:</b>	steel tank
<b>Certification:</b>	Winery

## Data

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12 %
<b>Residual Sugar:</b>	2.6 g/l
<b>Acid:</b>	5.9 g/l
<b>Certificates:</b>	organic
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	8 - 10 °C
<b>Aging Potential:</b>	medium (5 years)

## Product Codes

**EAN:** 9120040330699

## 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.

## Winery

Experience in making wine for more than a century, the excellent soil in Langenlois and various established varieties characterize our family-owned winery. Passionately we expend a lot of effort every year to finish our wines with a personal touch, which is important to us. Working in line with nature out in the vineyards is self-evident for us. This is why we have pursued sustainable wine growing throughout decades and we had our estate certified organic in 2010.



## Zusätzliche Infos zum Wein und seiner Entstehung

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. 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.