

# MUSCAT DE NOIR EISENSTADT 2024



<b>Origin:</b>	Austria, Burgenland, Leithaberg
<b>Site:</b>	Eisenstadt Ried Feiersteig
<b>Site Type:</b>	hillside
<b>Geographical Orientation:</b>	south east
<b>Sea Level:</b>	200 m
<b>Soil:</b>	calcareous brown earth limestone from Leitha humus

## Vineyard Site:

Als letzte Erhebung der Alpen in Richtung pannonischer Tiefebene bietet der Leithaberg mit seinem Jahrmillionen alten Muschelkalkboden unseren Reben optimale Voraussetzungen für vielschichtige Weine. Dieser unverwechselbare Boden zusammen mit den kühlen Winden aus den angrenzenden Wäldern drückt den Weinen diesen mineralisch, strukturierten Stempel auf.

## Cellar

<b>Harvest:</b>	handpicked   August 18
<b>Maturing:</b>	steel tank   4 month(s)
<b>Bottling:</b>	screw cap   Jan. 13, 2025   100 x 1.5 L

## Data

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12 %
<b>Residual Sugar:</b>	1 g/l
<b>Acid:</b>	5.1 g/l
<b>Certificates:</b>	bio-organic, AT-BIO-402
<b>Drinking Temperature:</b>	10 - 12 °C
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2025 - 2035

## Wine Description

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Feine Nuancen nach Muskat und Rosen. Saftig, leicht cremige Textur. Griffige Struktur mit feinem Säurebogen