

# BRIGL

## Klassische Linie

### SÜDTIROLER GOLDMUSKATELLER

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Goldmuskateller

**JAHRGANG:** 2019

**WEINBERGE und LAGEN:** Die Trauben stammen aus warmen sandigen Böden im Überetsch auf 450 m ü.d.M.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Nach kurzer Kaltmazeration findet die Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt mit biologischem Säureabbau, sowie Ausbau in Edelstahl.

**CHARAKTER:** Der Goldmuskateller ist ein feiner, aromatischer Dessertwein mit gelb- bis goldgelber Farbe, angenehm nach Muskat duftendem Geruch und ausgeprägt süßem Geschmack. Reminiszenzen an Zitrusfrüchte und Bratäpfel sind häufig.

**EMPFEHLUNG:** Diesen Dessertwein genießt man zu Krapfen, Strudel und Kuchen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 - 10° C

**HALTBARKEIT:** 2 - 3 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 12% vol

Säure: ca. 6,3 g/l

Restzucker: ca. 20 g/l

