

JOSEF BRIGL

Klassische Linie

SÜDTIROL GOLDMUSKATELLER

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Goldmuskateller

JAHRGANG: 2020

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. 13,5% vol

Säure: ca. 5,2 g/l

Restzucker: ca. 30 g/l



JOSEF BRIGL srl - Weinkellerei-Weingüter
I-39057 St. Michael/Eppan (BZ) SÜDTIROL - Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 (0471) 662419 - Fax +39 (0471) 660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com