



Amperg



## Südtiroler Goldmuskateller „AMPERG“

**Wein:** Goldmuskateller AMPERG  
**Traubensorte:** Goldmuskateller 100%  
**Form:** Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

### Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Goldmuskateller-Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Weinbergen im Südtiroler Überetsch.

### Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17°C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

### Weinbeschreibung:

Der Goldmuskateller betört mit seiner einmaligen Muskat-Aromatik. Trocken und würzig am Gaumen, zeigt sich der Wein als positive Überraschung.

**Farbe:** Strohgelb mit grünen Reflexen.

**Geruch:** Ausgesprochen aromatischer, blumiger, sortentypischer Duft mit ausgeprägtem Muskatol und Noten von reifen Südfrüchten.

**Geschmack:** Mittelkräftiger Körper und harmonischer Geschmack; frischer, sehr intensiv und lange anhaltender Nachgeschmack; trocken.

**Empfehlenswert zu:** kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißen Fleischsorten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

*verführerisch  
traubig  
einhüllend*



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton