

## FRIZZANTE GELBER MUSKATELLER 2020

### Kostnotiz

Typisches muskierendes Aroma; fruchtig, feine Perlage, angenehme Länge.

### Vinifikation

Händische Traubenteilung im Sommer – für mehr Aroma und Fruchtigkeit. Maschinelle Ernte in den frühen Morgenstunden, um das Lesegut rasch in den Keller zu bekommen, danach Zusatz von Trockeneis als Oxidationsschutz. Anschließende Maischestandzeit von 24 Stunden, schonend abgepresst und bei sehr kühlen 13 °C im Stahltank vergoren.

*Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

*Alkoholgehalt: 12,4 % vol*

*Restzucker: 18 g/l*

*Säure: 6,0 g/l*

