

**Gelber Muskateller
2012**

|  |
| --- |
| Sorte: Gelber Muskateller eine duftige Weinbegleitung, die Sorte fühlt sich am  Wagram sehr wohl und begeistert mit ihrem Duftfeuerwerk |
| Typ: Lagen - Wein |
| Herkunft: Riede Scheiben aus Fels, Wagram, Niederösterreich, Österreich |
| Boden: tiefgründiger Lößboden |
| Ernte: Oktober 2012 |
| Ausbau: kalttemperierte Fermentation (18°C) |
| Analyse: Alk: 13 Vol% - Zucker: 5,3 gr/lt - Säure: 6,4 ‰ |
| Reifepotential: am schönsten jung getrunken 2013 - 2016 |
| Abfüllung: Mai 2013 |
| Önologe: Georg Spitaler – Franz Paschinger |
| Verkostungsnotiz: Einladend duftig nach Blüten, Litschis und fein "traubig". Auch am  Gaumen sortentypisch saftig und frisch-fruchtig, feingliedrig,  extraktsüss mit knackigem Säurespiel, das lange nachklingt.  |
| Serviertemp.: 8-10 °C |
| Glas: Weißwein Glas |
| Speiseempf.: Feiner Aperitif |
| C:\Dokumente und Einstellungen\Erni\Lokale Einstellungen\Temporary Internet Files\Content.Outlook\D4MJX805\2013-05-urbanihof-gelber_muskateller-2012-n675013.jpgQR-Code: EAN Code Flasche: 9120011726605EAN Code Karton: 9120011725448 |

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“

Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.

Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich

[www.urbanihof.at](http://www.urbanihof.at/), weingut@urbanihof.at T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4