



MUSKAT CUVEÉ 2022 BIO
50% Gelber Muskateller, 50% Muskat Ottonel

weiss, Burgenland, OuW, trocken

AT-BIO-902
Österreichische Landwirtschaft



Rieden: Unterjoch, Oberzick

Alter der Reben: 5, 10, 16 Jahre

Ertrag: 0,9kg/Stock

Schraubverschluss

Leuchtendes hellgelb; im Duft Mix aus Muskateller und Muskatnuss, traubige Aromen, füllig-weiniges Versprechen; angenehm am Gaumen, überraschend schöne Säurestruktur mit Kohlensäurepikanz, trockene Eleganz, schlanke Struktur mit mittleren Maschen.

geerntet im September 2022 mit 16,5° KMW, 12% Alk., 5,9‰ Säure, 1,3g/l Zucker

Serviertemperatur: 8°C

CO2 Schutz, Kühlung der Trauben, teilw. Ganztraubenpressung, teilw. Rebeln und Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 2 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

Weingut Familie
Anita u. Richard GOLDENITS
office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9
A - 7162 TADTEN
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com



MUSKAT CUVEÉ 2023 BIO
50% Gelber Muskateller, 50% Muskat Ottonel

weiss, Burgenland, QuW, trocken

AT-BIO-902
Österreichische Landwirtschaft



Rieden: Unterjoch, Oberzick

Alter der Reben: 6, 11, 17 Jahre

Ertrag: 1kg/Stock

Schraubverschluss

Leuchtendes hellgelb; im Duft Mix aus Muskateller und Muskatnuss, traubige Aromen, füllig-weiniges Versprechen; angenehm am Gaumen, überraschend schöne Säurestruktur mit Kohlensäurepikanz, trockene Eleganz, schlanke Struktur mit mittleren Maschen.

geerntet im September 2023 mit 17° KMW, 12% Alk., 5,4‰ Säure, 1,2g/l Zucker

Serviertemperatur: 8°C

CO2 Schutz, Kühlung der Trauben, teilw. Ganztraubenpressung, teilw. Rebeln und Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 2 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

Weingut Familie
Anita u. Richard GOLDENITS
office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9
A - 7162 TADTEN
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com