

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
<http://www.hagermatthias.at>



## Gelber Muskateller 2019



|                             |                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola            | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Area vinicola               | Austria                                                     |
| Tipo di vino                | Vini bianchi                                                |
| Vitigno                     | Gelber Muskateller                                          |
| Qualità del livello         | Landwein                                                    |
| Tenore di zucchero residuo  | secco                                                       |
| Quantità                    | 0,75 Litro                                                  |
| Tasso alcolico              | 12 vol%                                                     |
| Acidi                       | 3,6 g/l                                                     |
| Zuccheri residui            | 5,6 g/l                                                     |
| piatto                      | piatti vegetariani                                          |
| Posizione del vigneto       | Steinleithen                                                |
| Imbottigliato il            | 23.06.2020                                                  |
| Chiusura                    | tappo a vite                                                |
| terreno                     | Scisto                                                      |
| Affinamento                 | botti di acciaio                                            |
| Temperatura di degustazione | 10 °C - 12 °C                                               |
| Conservabile                | 1 anni - 5 anni                                             |

Il Moscato Giallo è un vigneto relativamente giovane (circa 20 anni) e cresce su terrazze pietrose a sud-est sull'altopiano del Mollandser nel vigneto Steinleithen a circa 320 m sul livello del mare. Dopo la raccolta manuale e la fermentazione spontanea, il moscato giallo è stato travasato in una vasca d'acciaio a maturare sulle fecce fini per 9 mesi. Imbottigliato nell'estate 2020, il moscato giallo 2019 è fresco, fruttato - bei fiori di sambuco al naso - piacevole acidità, minerale e sapido. Un ottimo vino per giornate soleggiate e calde.