



WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Gelber Muskateller vom Opok 2008



### Charakteristik:

Der Wein verströmt einen zarten Duft und Geschmack nach grünen und gelben Aromen. Leichte Zitruskomponenten und Muskatnoten. Sehr klar und direkt. Die Frische wird durch die Mineralik des Bodens unterstützt. Gedacht als Aperitiv oder für ein belebendes Glas für Geist und Sinne zwischendurch.

### Herkunft:

Aus der Lage Schlossberg

### Vinifikation:

Lese von Hand Mitte Oktober 2008, Selektion im Weingarten, Rebeln und Quetschen, schonende Pressung über 8 Stunden, Vergärung im großen Holzfaß, 11 Monate Lagerung und

Reifung im großen Holzfaß, abgefüllt im September 2009.

### Daten:

Sorten: 100% Gelber Muskateller

Serviertemperatur: 12 - 14° C

Alkohol % vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 12,0 / 5,0 / 1,0

Formate (Liter): 0,75

Verpackungseinheiten: 6 Flaschen per Karton