

WEINBRIEF

Südtirol DOC

GOLDMUSKATELLER 2019

Helles Ocker mit leichter Trübung. In der Nase Pfirsichblüten, junge Marillen und Birne. Am Gaumen sehr fruchtig mit klarer Frische und animierender Säure, ausgewogen, leicht salzig. Der elegant-fruchtbetonte, lange Nachhall erinnert an Akazienhonig und getrocknete, zartbittere Pampelmuse-Schale.

Falstaff WeinGuide 2020/21: 90 Punkte

Rebsorte: 100% Goldmuskateller

Lage: Cora Hof, Unterrain /St. Pauls. Hanglage gegen SSO;
Morgensonne

Erziehungsform: Guyot

Boden: kalkreiche, überkonsolidierte, glaziale Feinsande (Kampferde)

Bewirtschaftung: Naturnah, viel Handarbeit, keine Kunstdünger

Ertrag: ca. 5.000 Flaschen / ha

Ernte: Handlese 06/10/2019

Vinifizierung:

70%: 6 Stunden Mazeration in der Presse dann Mostvergärung im Stahlfass;

30%: Maische - Spontanvergärung;

Ausbau auf der Feinhefe - Batonnage; Keine Schönung; keine Filtration – naturtrüb.

Abfüllung: 01/08/2020: 990 Flaschen 0,75 L;

Alkohol: 12 Vol %

Restzucker: 1 g/L

Gesamtsäure: 5,9 g/l

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 8–10° C



Weingut CORA Hof