

MUSKATELLER 2020

WEINGUT TRAUTWEIN



Klarheit klar
Farbe helles Strohgelb
Sonstiges -



Intensität ausgeprägt



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 10 bis 12 °C
Besonderheit Bio



ANBAUGEBIET: ,
REBSORTE: MUSCAT / MUSKATELLER
PREIS: 11,50 €

AROMEN:
HOLUNDERBEERE ◀
LITSCHI ◀
GRAPEFRUIT ◀
LIMETTE ◀

WINZER

Das Weingut Trautwein in Bahlingen (Baden, Kaiserstuhl) zählte 1980 zu einem der ersten Betriebe der Region, die im Weinberg und Keller ökologisch zu arbeiten begangen. Seit 2004 werden die Weinberge rein biodynamisch nach den Richtlinien des Demeter Verbands bewirtschaftet.

Die junge Anne-Christine Trautwein prägt heute mit Ihrem Mann Christoph den Stil des Weinguts. Seit 2019 haben Sie die gesamte Verantwortung für den 12 Hektar Betrieb im Kaiserstuhl übernommen. Dazu kommt noch ein weiteres Hektar von Christophs Familie an der 400 KM nördlicher gelegenen Ahr. „Die Tradition der Familie nachhaltig bewahren und leben“ ist ein Grundsatz des Winzerpaares. Sodass auf dem Land der Familie noch in hundert Jahren gesunde Reben auf natürliche Weise wachsen und große Weine entstehen.

Ihre Zeit bei Domaine Leflaive im Burgund macht sich im Stil von Trautwein bemerkbar. Anne arbeitete unter anderem auch einige Zeit auf dem legendären Gut, das mit die gesuchtesten Weißweine der Welt hervorbringt und auch Pionier für biodynamischen Weinbau ist.

Warum wir Trautwein im Programm haben

Burgundisch, Biodynamisch, Perfektionistisch. Drei Attribute, die auf die Arbeitsweise und Lebensphilosophie bei Trautwein hervorragend passen. Große Weine zu kreieren, das ist eine Sache. Doch erst der Fokus auf Nachhaltigkeit und die Basis der biodynamischen Landwirtschaft sorgen dafür, dass es solche Weine auch in Zukunft noch geben kann. Mit Liebe und Leidenschaft setzen sich Anne und Christoph hierfür ein und erzeugen Weine nach burgundischem Vorbild, die berühren und uns sofort gefesselt haben. Wir sind froh, diese Weine in unserem Sortiment zu haben.

WEIN

Richtig guten Muskateller zu erzeugen ist eine Herausforderung und gelingt nicht vielen Winzern. Das Team vom Weingut Trautwein aus Baden beherrschen die Disziplin vorbildlich! Die Kunst besteht darin, dass der Wein aromatisch und klar wird, dabei aber nicht aufgesetzt oder gar kitschig wirkt. Ein natürliches Holunderblütenaroma mit frischen Zitrusnoten soll Muskateller haben. Die meisten sind mit einer Restsüße versehen. Hier gilt es die Ausgewogenheit zu wahren, so dass der Wein noch knackig frisch ist. Wenn man Muskateller trocken ausbaut, dann ist das alles nochmal etwas herausfordernder. Denn ohne Süße zeigt sich auch der kleinste Makel bei der Klarheit und in der Balance.

Der Muskateller von Trautwein in Baden ganz hervorragend gelungen! Kristallklar, natürlich-frisch aromatisch, trocken (7,5 Gramm Restsüße / Liter und im Geschmack perfekt balanciert. Es ist ein fantastischer Wein, der sehr freundlich, gar fröhlich ist. Wir lieben ihn!