

MUSKATELLER NUMEN 2020 BIO



Zillinger, Johannes, Weinviertel

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Reife Birne
Litschi
Holunderblüte
Minze
Muskatnuss
Hefe
Quitte
Orangenschale

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht, milde
Säure,
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Muscat / Muskateller
(100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100