



## GELBER MUSKATELLER TERRASSENLAGEN 2010

Charakter: feinfruchtiger Muskateller im mittleren Kabinettbereich aus den Rieden Kogelberg und Heiligenstein

Rebsorte: Gelber Muskateller

Die Sorte erlebt die letzten Jahre wieder vermehrtes Interesse. Sie liebt alle Böden, wobei sie aber auf leichten, steinigen Verwitterungsböden eine grazilere und elegantere Frucht hervorbringt. Auf Terrassenlagen in Flusstäler fördern Herbstnebel zusätzlich die Bukettausbildung.

Organoleptik: Zurückhaltend und fein, zarte Muskatnote, öffnet sich am Gaumen, strahlt und bleibt elegant.

Weinwerte: Alkohol: 12,8 %vol, Säure: 7,1 g/l, Restzucker: 1,6 g/l

Lage/Boden: **Zöbinger Kogelberg**, im Osten von Zöbing (Friedenskreuz), ist die Verlängerung des Waldviertler Hochplateaus. Am Südhang steht diese Sorte auf der obersten Terrasse. Der große Temperaturunterschied zwischen extremer Sonneneinstrahlung am Tag und frischer Waldviertler Nacht fördert die Feinfruchtigkeit des Weines. Der hitzige Boden ist Urgesteinskonglomerat mit hohem Schieferanteil. Am **Zöbinger Heiligenstein** garantiert die südliche Ausrichtung, im Herzen des Berges, und der verwitterter Wüstensandstein aus der Permzeit, beste Voraussetzungen für ausgeprägten Fruchtcharakter.

Weingarten/Lese: halbhohe Rebkultur für Ausnutzung der Bodenwärme, zwei Streckereziehung für lockere Laubwand, intensive Laubarbeit, Fruchtausdünnung und mehrmalig selektive Traubenernte garantieren vollreifes und gesundes Lesegut. Lesezeitpunkt: 22. Oktober, Erntegradation: 18,3° KMW (91° Öe)

Ausbau/Vinifikation: Traubenanlieferung in loser Schüttung, Anquetschen zum Saftaustritt, längere Verweilzeit auf der Maische zur besseren Bukettausbeute, danach Abpressen des Saftes und Entschleimen. Kühle Vergärung sichert die von Natur geprägte Aromatik. Langer Hefekontakt zur Harmonisierung und Dufteinbindung.

**WEINGUT BRANDL**

A-3561 Zöbing · Lauserkellergasse 1 · Tel: 02734 2635-0 · [www.weingut-brandl.at](http://www.weingut-brandl.at)