

E G G E R
R A M E R
— S Ü D
T I R O L



**Trocken, mineralisch, intensiv –
unser wunderbar trinkiger Muskateller.**

GOLDMUSKATELLER DOC
ALPIN

CHARAKTER

Leuchtendes Gelb, intensive Aromatik nach Muskat, reifem Pfirsich, saftig, füllig im Ansatz, zieht mit kerniger Säure gut durch, gut ausbalanciert durch die angenehme Fruchtsüße.

TRAUBENSORTE

Goldmuskateller

ANBAUGEBIET

Ausgesuchte Lage in Bozen – Zone Leifers 250 m ü.d.M.
Sandige, lehmhaltige Böden.

VINIFIKATION

Kaltmazeration der Trauben vor dem Abpressen, Fermentation bei kontrollierter Temperatur. Ausbau im Edelstahltank während 5 Monaten auf der Feinhefe.

WEINLESE

Ende September

ALTER DER REBSTÖCKE

3–7 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG

Eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, sowie zur gewürzten orientalischen Küche, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitifwein ab.

WWW.EGGER-RAMER.COM