Loimer

Muskateller mit ACHTUNG

2021, 750 ml

Österreich, Kamptal

Orange Wine

9870009162

Muskateller

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Topfenknödel mit Semmelbröseln und Marillenkompott

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne-Sauce und Pumpernickel

(Fisch)

Kaltes Gurkensüppchen mit saurer Sahne und Eismeergarnelen

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.10.2022

Info:

Der Muskateller mit Achtung stammt aus Gumpoldskirchen, die Reben stehen auf einer Höhe von 250m N.N. und basieren auf kalkigen und tonigen Sedimenten. Die Reben weisen ein Alter von 15- 25 Jahren auf und sind bei einer recht niedrigen Pflanzdichte von 5000 Stöcken je Hektar gepflanzt.

Das Jahr 2021 wurde von Spätfrösten verschont. Der Sommer war recht unbeständig, beinhaltete aber auch einige Hitzetage. Unwetter gab es zu Genüge, hatten aber keinen Einfluss auf das Rebmaterial. Der Herbst wurde bilderbuchartig beschrieben mit idealen Bedingungen. Die Ernte konnte am 23.10. abgeschlossen werden.

Der Ertrag belief sich auf 60hl je Hektar. Die Ernte erfolgte selektiv per Hand in 20kg-Kisten. Die Trauben wurden dann entrappt und als ganze Beeren verarbeitet. Die Maischegärung fand spontan im Eichenfass statt und wurde bei maximal 25°C für vier Wochen durchgeführt. Im Anschluss folgte der Ausbau im Eichenfass statt, 12 Monate auf der Vollhefe sowie weitere 6 Monate auf der Feinhefe. Im August 2022 wurde schließlich ohne Filtration oder Schönung gefüllt bei nur einer kleinen Zugabe von 15mg SO_2.

Farbe:

Sattes Strohgelb mit hellen und grünen Farbeinschlüssen

Nase:

Herrlich intensiv duftet es aus dem Glas. Rose und Muskat sind dabei sicher die markantesten Vertreter. Dicht gefolgt von Mandarine, Grapefruit sowie einer feinen Note von Litschi. Weiße Blüten wie Jasmin, Mandel und Orchideen sorgen für eine ausufernde, elegante Note. Absolut feminin in seiner Ausprägung. Frisch gemahlener weißer Pfeffer setzt neben getrockneten Kartenkräutern einen feinen Schlussakkord.

Gaumen:

Im Antrunk manifestiert er diese Gedanken deutlich. Die Frucht ist intensiv ausgeprägt, aber steht in Einklang mit den anderen Komponenten. Er drückt Eleganz und Finesse aus, ohne anstrengend zu wirken oder fordernd zu sein. Die Frucht tendiert nun eher in Richtung Grapefruit mit einem Hauch Mandarine. Er ist straff aufgestellt und lebt von einer prägenden Säurestruktur. Die floralen und würzigen Akzente kommen in wohl dosierten Tranchen zur Geltung.