Loimer

Muskateller mit ACHTUNG

2022, 750 ml

Österreich, Kamptal

Orange Wine

9870009213

Muskateller

Alkoholgehalt:	10,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Kichererbsen und Paprika

Lauwarmer Rosenkohlsalat mit Oliven und roter Zwiebel

Geschmortes Kaninchen mit Kimchi

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 12.01.2025

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb bei zarter Trübung und hellen Einschlüssen

Nase:

Aromatisch, zitronig und intensiv. Limone und Grapefruit dominieren zunächst. Offensichtlich zeigt er uns auch einen klaren Muskatton, der noch durch Rosenblüte intensiviert wird. Lychee sowie konservierte Ananas und Pfirsich mit all ihrer Intensität springen aus dem Glas. Ich mag das. Weißer Pfeffer und Piment sorgen für Würze, während Nelke, Lilie und Akazie in sehr besänftigen. Elegant und zart. Getrocknete setzen Akzente. Petersilie, Kerbel, Minze und Melisse lassen ihn leichter wirken. Ein Hauch Haselnuss bringt dann noch eine markante Note ins Spiel.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Muskateller mit Achtung dann sehr klar und sauber. Nicht ansatzweise wild, sondern eher mostig-charmant. Er kommt druckvoll daher und ist auf feinste Art von dem Gerbstoff geprägt. All dies mündet in einem offenen Wein, der Freude bereitet und keine Barrieren mag. Die Frucht wirkt nun deutlich weniger exotisch. Apfel und Birne - von gelb bis reif – prägen ihn nun. Eine zarte, kühlende etherische Seite tritt nun in Erscheinung. Die florale Seite zeigt sich auch zarter. Abrieb von Orange und Mandarine bestimmen im Nachhall den herb-frischen Moment.