

REBSORTEN & PETZ

Weine von besonderer Frische und Eleganz, die den individuellen Charakter der Rebsorten besonders klar zeigen. Die Weißweine reifen im dem Edelstahl. Die Rotweine lagern im Holzfass, wobei die Frucht dominiert. Punktlandung!

Muskateller



Der 12 Jahre alte Weinberg liegt am nördlichen Rand der Hambacher Feldmark. Auf dem leichten Sandboden mit kieseliger Toneinlage findet der Muskateller seinen perfekten Untergrund. Die hocharomatische Sorte neigt gerne zu etwas üppigem Ertrag, welcher bereits durch einen kurzen Rebschnitt mit Einbogenerziehung, als auch durch die Grünlese gezügelt wurde. Die manuelle Laubarbeit trägt zur weiteren Qualitätssteigerung bei. Ein ökologischer Nährstoffkreislauf wird durch Gründüngung erreicht.

Gleich nach der Annahme im Weingut wurden die Trauben fein angequetscht und anschließend für 8 Stunden einer Maischestandzeit unterzogen, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Die anschließende Vergärung fand im Edelstahltank bei ca. 18 °C statt und verlief zur Schonung der Frucht sehr langsam.

Nach dem Feinhefelager wurde der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt.

Anbaugebiet Pfalz

Rebsorte 100% Muskateller

Flaschengröße(n) 75 cl

Jahrgang 2016

Alkohol 10,63%vol.

Säure 6,8 g/l

Restzucker 7,7 g/l