



H·LENTSCH
WEINGUT · TENUTA



Speiseempfehlung

Ein toller Aperitifwein. Harmoniert mit Schalentieren, Krabben und Hummer, asiatischer Küche, pikanten Currygerichten; passt zu Käse, besonders zu Schimmelkäse.

Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

8-10°C

Muskatell

DOC 2020

750 ml

Ein sehr trockener, aromatischer Weißwein. In der Farbe ein blasses Strohgelb mit leichten Reflexen an den Rändern. In der Nase besticht der Wein durch seine intensiven Fruchtaromen (Pfirsich, Ananas, Banane, Aprikose) begleitet von einer leichten Muskatnote und weißem Pfeffer. Am Gaumen knackig, frisch mit kompakter Fruchtaromatik. Im Trunk sehr angenehm und leicht.

Weinbrief

Jahrgang	2020
Rebsorte	100% Goldenmuskatell
Anbaugebiet	Südtirol Überetsch
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	leichter, sandiger, schottriger Porphyrboden
Klima	kontinental
Hangausrichtung	Ost
Erziehungsform	Drahtrahmen-Guyot
Erntezeit	Anfang Oktober
Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	17-19°C
Reifezeit im Edelstahltank	6 Monate auf der Feinhefe
Reifezeit in der Flasche	3-4 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Gesamtsäure	5,99 g/l
Restzucker	1,00 g/l
Zuckerfreie Extrakte	19,20 g/l