



**MUSKAT CUVEÉ 2019 BIO**  
***50% Gelber Muskateller, 50% Muskat Ottonel***

**weiss, Burgenland, QuW, trocken**

ATBIO-902  
Österreichische Landwirtschaft



Rieden: Unterjoch, Oberzick

Alter der Reben: 7, 13 Jahre

Ertrag: 1kg/Stock

Schraubverschluss

Leuchtendes hellgelb; im Duft Mix aus Muskateller und Muskatnuss, traubige Aromen, füllig-weiniges Versprechen; angenehm am Gaumen, überraschend schöne Säurestruktur mit Kohlensäurepikanz, trockene Eleganz, schlanke Struktur mit mittleren Maschen.

geerntet im September 2019 mit 16,5° KMW, 12% Alk., 6,4‰ Säure, 2,3g/l Zucker

Serviertemperatur: 8°C

CO2 Schutz, Kühlung der Trauben, teilw. Ganztraubenpressung, teilw. Rebeln und Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 2 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

**Weingut Familie**  
**Anita u. Richard GOLDENITS**  
[office@goldenits.com](mailto:office@goldenits.com)

**Obere Hauptstraße 9**  
**A - 7162 TADTEN**  
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

[www.goldenits.com](http://www.goldenits.com)