


ANITA & RICHARD  
**GOLDENITS'**  
B I O W E I N G U T

**MUSKAT CUVEÉ 2020 BIO**  
***50% Gelber Muskateller, 50% Muskat Ottonel***

**weiss, Burgenland, QuW, trocken**

  
DWEIR 0435  
'whuh FkMf kh Glggz lwfk d i

Rieden: Unterjoch, Oberzick

Alter der Reben: 8, 14 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 2020 mit 16,5° KMW, 12% Alk., 5,4‰ Säure, 4g/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)