



KETTMEIR

MOSCATO ROSA ROSENMUSKATELLER ATHESIS

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Moscato Rosa - Rosenmuskateller



ALKOHOLGEHALT
14,00 % vol.



ANBAUGEBIET
Kaltern



SERVIERTEMPERATUR
12 - 14 °C



HÖHENLAGE
400 - 420 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Kleine Tulpenform
für Dessertweine



BODENTYP
Lockere Kieselböden
moränischen Ursprungs



LAGERFÄHIGKEIT
7 / 8 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Spalier mit Guyotschnitt



PFLANZDICHTHE
5.000 Stöcke pro Hektar



ERNTETERMIN
Die Trauben werden gegen Mitte
Oktober in kleine Kisten gelesen
und im Keller zwischen 4 und 6
Wochen angetrocknet



KARTON
6 Flaschen



FORMAT
37,5 cl

WEINBEREITUNG

Nach kurzer Maischegärung (3 - 5 Tage) im Edelstahltank wird der Most abgepresst und ca. 2 - 3 Monate bei Kellertemperatur in kleinen Gebinden vergoren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles zartes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen; im eleganten Duftspiel intensive Noten von Rosenblüten und Gewürznelken mit zarter Andeutung von Edelfäule. Am Gaumen maßvolle Süße, angenehmer aromatischer Nachhall und lebendige Säure im Finale.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Klassischer Dessertwein in Verbindung mit Trockengebäck, Amaretti, Apfelkuchen und Ricotta.