

Frizzante vom Gelben Muskateller 2017

Die Kremser Sandgrube, erstmals 1215 als „Sandgrub“ genannt, besteht vorwiegend aus lehmigem Feinsand, Grobanteilen an Schotter und Kies im Unterboden. Mäßige Hangneigung nach Süden bringt ideale Bedingungen speziell für den Grünen Veltliner und Muskateller.

Auf Grund seiner hohen Wasserspeicherkapazität (bis 180 Liter Wasser kann 1 m³ Erde speichern) versorgt der Boden auch in trockenen Jahren die Stöcke ausreichend mit Wasser.

Dieser Muskateller Frizzante wurde heuer mit einer Lesegradation von 16° KMW geerntet, da gerade bei dieser Gradation das Frucht- und Säurebukett deutlich zum Ausdruck kommt.

Analysewerte:

11,5 Vol.% Alk.
18 g Restzucker
7,1 % Säure

Degustation:

Zart blumige Nase, Lindenblüten, Flieder, Hollerbusch. Leicht und fruchtig am Gaumen, volles Kohlensäurespiel am Gaumen.

Kulinarium:

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif.



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)