

Muskateller Sandgrube 2017

Mit staatlicher Prüfnummer F 16/18

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 Idealbedingungen 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 wurde heuer mit einer Lesegradation von 16,5° KMW geerntet, da gerade bei dieser Gradation das Frucht- und Säurebukett deutlich zum Ausdruck kommt.

Analysewerte: 12 Vol.% Alk.
1,3 g Restzucker
7,2 % Säure

Degustation: Filigraner, hauchzarter Duft nach Holunderblüten und Rosenholz. Gibt sich auch am Gaumen eher zurückhaltend, mit feiner Muskatfrucht und passender Säure.

Kulinarium: Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif – die Kombination mit Spargelgerichten ist ein ganz besonderes Gaumenerlebnis. Ideal zu scharfen, asiatischen Gerichten und Meeresfrüchten.



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)