



Moscato Giallo

Südtiroler Goldmuskateller, DOC 2023



Leuchtendes Strohgelb, fruchtig mit delikater Muskat-Aromatik, angenehmer Säure und intensivem Abgang.

Das Mikroklima und die Bodenqualität spielen im Weinberg nahe dem Kalterer See zusammen und geben dem leuchtenden Goldmuskateller eine pralle Fruchtfülle. Kühle Nächte sorgen für lebhaftere Säure und Würze. Dieser trocken ausgebaute Wein verspricht in der Nase aromatische Noten von reifen Pfirsichen und Muskatnuss. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit fruchtigem Aroma, angenehmer Säure und Saftigkeit. Sein Abgang ist intensiv und anhaltend.

Lese und Traubenselektion von Hand. Sanfte Pressung nach einigen Stunden kalter Mazeration. Vorklärung durch Sedimentation. Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank, gefolgt von einer Lagerung auf der Feinhefe.



100 % Goldmuskateller



Kaltern, Seehof: 230 m Meereshöhe, mittelschwerer, sandig-lehmiger Kalkschotterboden mit hohem Humusgehalt in direkter Nähe zum Kalterer See



Alkohol 12,5 % Vol.
Gesamtsäure 4,8 g/l
Restzucker 6,8 g/l



Bis 5 Jahre



Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu asiatischen Gerichten, kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und Fleisch sowie Blauschimmelkäse.



10 – 12°C



Flaschengröße: 750 ml

Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern
Südtirol | Italien
www.castelsallegg.it

Adel verpflichtet, Genuss verführt.

Castel Sallegg ist seit 1851 im Besitz der Grafen von Kuenburg. Die drei historischen Gutshöfe (Leisen-, Prey-, Seehof) mit einer Rebfläche von 30 Hektar liegen in Kaltern und direkt am Kalterer See. Das Weinsortiment umfasst die Linien Nobilis, Serenis und Imperialis.