



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Muskat Ottonel Clos Domaine 2014

REBLAGE: Johannesberg – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Muskat Ottonel

Die Rebsorte stammt vermutlich aus Frankreich und dürfte eine Spielart des Muskatellers sein. Im Volksmund wird die Sorte auch Feinschmeckerter genannt. Die Rebe verlangt fruchtbare, kräftige Böden mit einer guten Wasserversorgung. Der Standort sollte immer windgeschützt und möglichst sonnig sein. Die Sorte reift früh. Hauptmerkmale der Sorte sind: intensives, jedoch feines und würziges Muskatbukett. Voller, milder, alkohol- und extraktarmer Geschmack mit typischem Muskatton im Abgang. Der Muskat schmeckt jung und frisch am besten.

Lesetermin: 25. 09. 2014
Erzeugerabfüllung: 10. 02. 2015

Oenologischer Kommentar:

Die Handlese erfolgte bei sehr warmer, trockener Witterung. Die Trauben hatten 16° Klosterneuburg. Maischestandzeit von 12 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 21° Grad C. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz:

Schöne Muskatnote, getragen von blumigen Aromen, Veilchen, Lavendel, wahrer Blumenstrauß, duftendes Kräuterkissen, glasklar, strahlend, frisch und sehr saftig.

Alkohol: 10,5 % vol., Ges. Säure 5,7 g/l., Restzucker 4,6 g/l

Beliebt als: Aperitif, Abschluss eines netten Abends

Trinktemperatur: 12 - 14 Grad C

Trinkreife: 2015 - 2017

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier