

GELBER MUSKATELLER

 Johann Topf

 Österreich
Weinbauregion Weinland

 halbtrocken

 Gelber Muskateller



ARTIKELBESCHREIBUNG

Frische Holunderblüte mit reifem Steinobst, das ist Gelber Muskateller! Das Sental bildet das obere Plateau des Wechselbergs. Von der Sonne verwöhnt, entfaltet sich die Muskatellerfrucht in den Trauben am besten. Die nährstoffreiche Lössauflage des Sentals sorgt für optimal ausgereiftes Traubenmaterial.

Speiseempfehlungen

Pasta
Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

Biokontrollstellennummer AT-BIO-402

EAN Flasche / EAN Karton 9120006727020
9120006727631

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 5.6 g/L

Restzucker 8.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Keine angabepflichtigen Inhaltsstoffe

Energiegehalt 310 kJ / 74 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 8.6 g

Zuckergehalt 8.6 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Johann Topf GmbH
3491 Strass
AT



WEINBEREITUNG

Die empfindlichen, dünnchaligen Muskatellerbeeren werden je nach Vegetationsverlauf Anfang September geerntet. Zu dem Zeitpunkt sind die Trauben schon vollständig ausgereift. Nach einer sechsstündigen Maischestandzeit werden die Beeren gepresst, nur so zeigen sich die feinen Fruchtnuancen im späteren Wein.

PRODUZENTEN-INFO

Im südlichen Kamptal, am Fuße des Gaisbergs findet man im malerischen Ort Straß das Traditionsweingut der Familie Topf. Dort, wo seit 5 Generationen Wissen und Leidenschaft stetig weitergegeben werden, entstehen Weine von einzigartiger Handschrift.

Hans Topf und seine Frau Magdalena arbeiten zusammen mit ihren Söhnen Hans-Peter und Maximilian im Einklang mit Mensch und Natur. Die Tradition zu wahren, das erlernte Handwerk weiterzugeben und viel Sorgfalt in den Weinbergen zählen zur täglichen Praxis. Nur durch die Beschaffenheit von Klima und Böden in den einzelnen Lagen ist es möglich, jedem der Weine einen Ausdruck von Herkunft zu geben. Das große Potenzial und der Stolz der Winzer liegen auf den Ersten Lagen Offenberg, Gaisberg, Wechselberg Spiegel und dem Heiligenstein. Die Weine aus diesen speziellen Lagen machen die Einzigartigkeit und Unverwechselbarkeit des Kamptaler Terroirs aus.