

GELBER MUSKATELLER



Johann Topf



Österreich
Weinbauregion Weinland



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	9120006728195 9120006728775

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben aus biologischem Anbau, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Antioxidantien: Sulfite
Energiegehalt	279 kJ / 67 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.3 g
Zuckergehalt	0.5 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 sechsständigen Maischestandzeit werden die Beeren gepresst, nur so zeigen sich die feinen Frucht nuances 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.