



Muscat Freyheit 2017



CHARAKTER

Geerdet pompös. Pompös geerdet. Sensorisch eröffnet sich augenblicklich ein prächtiger Streifzug über blühende Wiesen mit floralen Düften, hin zu einer farben- und aromenfrohen Saftbar, die mit den verlockendsten Zutaten aufwartet: Kumquats, Sharon Frucht und Pampelmuse treffen auf Koriandergrün, kandierte Fenchelsaat und Weizengras; um nur einige Verwebungen dieses engmaschigen Aromenteppichs zu nennen. Bei all der Duftigkeit, die gerade durch ihre paradoxe Unaufdringlichkeit besticht, präsentiert der Muscat Freyheit am Gaumen verschmitzt seine bodenständige Breitseite. Mit cremiger Textur und von zartfühlender Bitterkeit sowohl vitalisiert, als auch unterstützt, ist beherzte Pikanterie das Credo dieser Frohnatur. Das weingewordene Äquivalent zum Kapitel der verrückten Teeparty mit dem Hutmacher aus Lewis Carrolls „Alice im Wunderland“. **Vor Genuss schütteln!**

WURZELN

Tief verwurzelt in den Kalksandstein- und Glimmerschieferböden an den Osthängen des Leithagebirges, sowie in den sandig-schottrig-lehmigen Sedimentboden am Südhang der Parndorfer Platte.

ENTSTEHUNG

In die Ton-Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Ende August bis Anfang September, spontane Gärung und 14 Tage auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, biologischer Säureabbau, 8 Monate im gebrauchten 500 L Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

70% Muskat Ottonel, 25% Weissburgunder, 5% Chardonnay • 11.5 % Vol. • 4.6 g Säure/L • 1.6 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte Mai 2018