



## Muscat Freyheit 2019

### CHARAKTER

Sensorisch eröffnet sich augenblicklich ein Streifzug über blühende Wiesen mit floralen Düften, hin zu einer farbenfrohen Saftbar, die mit den verlockendsten Zutaten aufwartet: Kumquats, Sharon Frucht und Grapefruit treffen auf Koriandergrün, kandierte Fenchelsaat und Weizengras. 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. **Vor Genuss schütteln!**

### WURZELN

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

### ENTSTEHUNG

In die Ton-Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biodynamisch bewirtschaftet. Handverlesen Anfang bis Mitte September, spontane Gärung und 12 Tage auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, biologischer Säureabbau, 13 Monate in der Amphore auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

80% Muskat Ottonel, 20% Weissburgunder • 12.5 % Vol. • 5.3 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Ende November 2020