



Muskat Freyheit 2021



demeter



CHARAKTER

Potztausend! Geerdet pompös. Pompös geerdet. Sensorisch eröffnet sich augenblicklich ein prächtiger Streifzug über blühende Wiesen mit floralen Düften, hin zu einer farbenfrohen 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 Muskat Freyheit am Gaumen verschmitzt seine bodenständige Breitseite, welche von kühler Frische beseelt ist. Mit cremiger Textur und von zartfühlender Bitterkeit sowohl vitalisiert, als auch unterstützt, ist beherrschte Pikanterie das Credo dieser Frohnatur. Ebenso fabelhaft wie hinreißend entwaffnend ist dieser Trank 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 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 Mitte September, spontane Gärung und 15 Tage in Amphoren auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, biologischer Säureabbau, 9 Monate in der Amphore auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

86% Muskat Ottonel, 14% Weissburgunder • 12.5 % Vol. • 5.1 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte Juni 2022