



MÜLLER

SEIT 1936

GELBER MUSKATELLER

HOFWERK

2025

Frisch und duftend. Zitronenschale, Holunderblüte. Unser Gelber Muskateller hat ein sonniges Gemüt, so wie wir! Typisch für die Rebsorte, die bei unseren Hofwerk-Weinen im Fokus steht.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von warmen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Gelben Muskateller seine charakteristische aromatische Frucht und lebendige Frische. Die tiefgründigen Lehm- und Lössböden sowie der Einfluss der Donau tragen zusätzlich zu seinem eleganten, klaren Charakter bei.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben des Gelben Muskatellers wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Nach einer Standzeit von 10 Stunden, die das volle Aroma entfalten ließ, wurden sie rasch gepresst, wodurch ein besonders fruchtbetonter, frischer Most entstand. Die anschließende temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank bewahrte die sortentypische Muskateller-Aromatik optimal.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Gelbgrün. In der Nase Duft nach weißen Rosen, Zitronenschale, zarte Kräuterwürze und Noten weißer Tropenfrüchte. Am Gaumen zeigt der Wein mittleren Körper mit eingebundener Säure, fruchtiger Süße nach Litschi und einem feinen Apfeltouch im Nachhall. Ein sonniger, leichter Gelber Muskateller, der unkomplizierten Trinkspaß bereitet.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser frische, aromatische Muskateller passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, gedämpftem oder gegrilltem Fisch sowie mild gewürzten Geflügelgerichten. Auch zu exotischen, aromatischen Speisen wie Thai, vietnamesisch oder leicht scharfen indischen Gerichten harmoniert er perfekt. Dank seiner lebendigen Frische und fruchtigen Aromatik ist er zudem ein unkomplizierter Wein für genussvolle Momente solo.



Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Gelber Muskateller
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	1,8 g/l - trocken
Säure	6,2 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

