



Castel Sallegg



Moscato Giallo

Südtiroler Goldmuskateller, DOC 2021



Leuchtendes Strohgelb, fruchtig, delikate Muskat-Aromatik, angenehme Säure, intensiver Abgang.

Das Mikroklima und die Bodenqualität spielen im historischen Weinberg nahe dem Kalterer See zusammen und geben dem leuchtenden Goldmuskateller eine pralle Fruchtfülle. Kühle Nächte sorgen für lebhaftere Säure und Würze. Der trocken ausgebaute Wein verspricht animierende Frische. In der Nase hoch aromatisch mit Noten von reifen Pfirsichen, Orangenblüten und Muskatnuss. Am Gaumen zeigt sich der Goldmuskateller mit fruchtigem Aroma, knackiger Säure und Saftigkeit. Sein Abgang ist intensiv und anhaltend.

Lese und Traubenselektion von Hand. Sanfte Pressung nach einigen Stunden kalter Mazeration. Vorklärung durch Sedimentation. Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und anschließende Lagerung auf der Feinhefe.



100% Goldmuskateller



Kaltern, Seehof: 230 m Meereshöhe, mittelschwerer, sandig-lehmiger Kalkschotterboden mit hohem Humusgehalt in direkter Nähe zum Kalterer See



Alkohol 13% Vol.
Gesamtsäure 6,1 g/l
Restzucker 4,1 g/l



Bis zu 5 Jahren



Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu asiatischen Gerichten, kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und Fleisch, gebackenen Desserts und Blauschimmelkäse



10 – 12°C



Flaschengröße: 750 ml

Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern
Südtirol | Italien
www.castelsallegg.it

Adel verpflichtet, Genuss verführt.

Seit 1851 im Besitz der Grafen Kuenburg gehören zum Weingut Castel Sallegg die drei historischen Weinhöfe Leisenhof, Preyhof und Seehof in Kaltern mit jeweils unterschiedlichem Terroir. Das Weinsortiment umfasst die Linien Nobilis, Serenis und Imperialis.