

Matzner Bär



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	50% Muskat Ottonel, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon blanc
Alkohol:	11,5 % vol.
Säure:	6,3 g/l
Restzucker:	2,5 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 16°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Oktober 2019
Trinktemperatur:	9-11°C
Trinkreife:	2019-2020, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu hellem Fleisch und Salat sowie Gemüsegerichten

Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Dieser gemischte Satz aus Muskat Ottonel, Chardonnay und Sauvignon blanc zeigt in der Nase ein feines Muskataroma.

Am Gaumen intensives Steinobst nach Pfirsich und Marille, jugendlich und spritzig mit anhaltendem Aroma. Aufgrund einer reifen Erntegradation von 16,5° KMW durchaus lagerfähig.