

## Muškat San Salvatore 2017

Er ist das Aushängeschild unseres Weinguts und einer unserer beiden Einzellagenweine.

Er ist unser meistausgezeichneter Wein mit Trophäen und Platinmedaillen bei den renommiertesten internationalen Wettbewerben wie Decanter und IWC. Wir stellen ihn nach der so genannten Passito-Methode her. Die Trauben der Spätlese werden drei Monate lang an der Luft getrocknet, wodurch die Beeren schrumpfen und sich ihr Zucker- und Säuregehalt konzentriert, was zu einem komplexen und unwiderstehlich attraktiven süßen Nektar führt. Der Muškat San Salvatore ist ein Dessertwein, der jahrzehntelang gelagert werden kann und dessen Qualität nur noch zunimmt. Er ist daher ein Wein für besondere Momente oder als Geschenk zu wichtigen Anlässen gedacht.

0.375l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C

### Beschreibung:

Ein Dessert-Muskat, der so süß und dickflüssig ist, dass er leicht mit Kuchen kombiniert werden kann.

Es ist jedoch viel besser, ihn mit aromatischem Ziegenhartkäse oder Blauschimmelkäse zu kombinieren.

Er hat Aromen von getrockneten Aprikosen, Honig, Trockenblumen und Orangenmarmelade. Die Farbe ist tief golden, fast bernsteinfarben. Ein sehr süßer, komplexer und vielschichtiger Wein. Am Gaumen ist er süß, dicht und intensiv, keineswegs schwer, schön ausgewogen und mit einem außergewöhnlich langen Abgang.

Er kann noch mindestens fünfzehn bis zwanzig Jahre gelagert werden.

### Gastronomische Empfehlung:

Zu Gebäck wie Scones oder trockenem Gebäck wie Cantuccini. Auch zu gereiftem Ziegenkäse und Blauschimmelkäse.



Technische Daten:

Sortiment und Verhältnis: Weißer Muskateller 100%

Gebiet der Weinberge: Istrien, Motovun

Name des Weinbergs: San Salvatore

Bodenart: Flysch

Alter des Weinbergs: Gepflanzt im Jahr 2000

Höhenlage: 400 m

Erträge: 4 Tonnen pro Hektar

Art der Ernte: Von Hand

Weinbereitung: Natürliche Lufttrocknung der Trauben in einem überdachten Raum im Freien für 3 Monate, gefolgt von 10 bis 15 Tagen Mazeration und Gärung auf wilden

Hefen, Abpressen und weitere Gärung für einige Monate im Edelstahltank bei einer Temperatur von 10 bis 13 °C

Reifung: 2,5 Jahre (30 Monate) nach der Gärung in 225-Liter-Eichenfässern

Reifung in der Flasche: 1 Jahr

Analytische Daten: Alkohol 13%, Gesamtsäuregehalt 6,2 g, Restzucker 175 g, pH-Wert 3,81

Jahrgang: 2017

Es war im Allgemeinen ein warmes, fast trockenes Jahr mit wenig Regen von März bis August, dann etwas mehr Niederschlag im September, aber ein sehr trockener Oktober. Der Vegetationszyklus war etwas weniger üppig, aber mit einer hohen Zuckerkonzentration und einem mäßigen Ertrag. Da der Erntezeitpunkt vor den Regenfällen im September lag, waren die Trauben schließlich sehr gesund. Die Ernte fand Anfang September statt.