



Gelber Muskateller Bisamberg 2018

Jahrgang: Nach einem langen und vor allem im Finale sehr kalten Winter folgte binnen kurzer Zeit ein extremer Temperaturanstieg mit sehr schnellem Austrieb der Reben und ungewöhnlich hohen Frühlingstemperaturen bis über 30 Grad. Darauf folgte eine der frühesten Rebblüten aller Zeiten, die in manchen Weingärten bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ausgiebige Niederschläge im Juni brachten die Weingärten gut versorgt in einen heißen und zunehmend trockenen Sommer. Bereits gegen Ende Juli wurden die ersten Beeren weich und die Verfärbung bei den Rotweinsorten begann, ein untrügliches Zeichen, dass wir mit einer besonders frühen Ernte zu rechnen hatten. Diese startete dann tatsächlich ungewöhnlich früh, ab dem 20. August wurden die ersten Trauben für die Basisweine geerntet, aber auch Chardonnay's und Pinot Noirs für die Prestigelinien Select und Grand Select waren bald an der Reihe. Die Entscheidungen über den Erntezeitpunkt waren in diesem Jahrgang mit Sicherheit besonders wichtig und von Weingarten zu Weingarten besonders individuell und unsere hervorragende Ausstattung mit Kühltechnik im gesamten Weingutsbereich war bei der Ernte 2018 geradezu essentiell. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit sehr feinen, ausgewogenen und saftig-trinkfreudigen Weißweinen und besonders gut strukturierten tief-dunklen, würzig-fruchtigen Rotweinen, in allen Fällen mit sehr hohem Lagerpotential. Außergewöhnliche Reife und makelloser Gesundheitszustand der Trauben sprechen für einen überdurchschnittlichen Jahrgang.

Boden: Die Weingärten befinden sich in der Ried Wiesthalen und in der Ried Breiten am Bisamberg und zeichnen sich im Wesentlichen durch sehr viel Löß und einen höheren Sandanteil aus, woraus ein schwacher Wuchs mit relativ geringen Erträgen resultiert. Der hohe Kalkgehalt des Bodens bewirkt sehr zarte, vielschichtige Weine mit intensiver Aromatik. Die Reben wurden in den 1990er Jahren ausgepflanzt.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine neu installierte, vollautomatische Traubensortieranlage wurde der Gelbe Muskateller nach mehrstündiger Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-duftig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach möglichst langer Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein im Februar abgefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein besticht mit rauchig-würzigen Muskataromen, sehr facettenreich und verspielt. Am Gaumen zart nach Muskatnuss, feine gelbe Pfirsichfrucht, Nuancen von Holunder im Hintergrund. Saftig, elegante Textur, zarter Blütenhonig, frische Säurestruktur. Eignet sich wunderbar als Aperitif, oder in der warmen Jahreszeit bestens für die Terrasse geeignet.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 5,8 g/l Säure, 1,2 g/l Zucker