Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Respekt® & ABCERT zertifiziert
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,35

0,75l
IAW21101

Moscato Giallo DOC

Manincor

Goldmuskateller oder Moscato Giallo. Er steht tatsächlich leuchtend Strohgelb im Glas. Im Mund knochentrocken, kein Gramm Zucker. Also nicht kitschig plüschig, sondern direkt im Zugriff und fast schon laut im Duft, ohne deshalb aber arrogant oder gar banal »fruchtig« zu sein. Die neben dem weißen Traminer älteste Aroma-Rebsorte der Welt hat in Südtirol uralte Wurzeln. Hier kamen sie über Jahrtausende hindurch, die Völker auf ihren Wanderungen gen Norden. Deshalb fand hier so manche uralte Rebsorte mysteriösen Ursprungs eine neue Heimat. So auch der Goldmuskateller, der nicht identisch ist mit dem Gelben Muskateller. Er strahlt hier in puristischer Intensität aus dem Glas. Seine aromatisch kühle Intensität hüllt er in warme, duftig dahinfließende Eleganz. Sie verdankt er seiner steilen, nach Süden ausgerichteten Hanglage auf 350 m Höhe, mit extremer Sonnenexposition auf warmen Schotterböden.

Sie verleiht dem Wein die für seine Rebsorte so typische pikant würzige Expressivität im Duft, die in ihrer Komplexität ungewohnt und nicht einfach zu beschreiben ist. Zumal sie im Mund anders wirkt als im Duft. Der erinnert in curry-würziger Ausdruckskraft an Muskatnuss und Rosenblätter, Zedernholz und Grapefruit. Auch im Mund agiert der Wein würzig und »fruchtig«, packt aber unerwartet trocken und herb zu, agiert mundfüllend saftig und mundwässernd animierend im langanhaltenden Aroma, das Kellermeister Helmuth Zozin in salzig wirkenden Zug am Gaumen verpackt. Knochentrocken hat er diesen zum Teil im Holzfaß spontan vergorenen Muskateller konzipiert, der seine expressive Aromatik in kristalliner Brillanz zwischen ätherischem Duft und exotischer Würze zelebriert.

Muskateller ist eine vom Zeitgeist vergessene Rebsorte. Wir schätzen sie als originellen Apero, vielmehr noch aber als erstaunlich universellen Speisenbegleiter, dem die Plattitüde »zu asiatischer Küche« nicht zu schade ist. Besonders empfehlen wir diesen Wein aber zu den Gerichten Yotam Ottolenghis aus dessen großartigem, völkerverständigenden Kochbuch »Jerusalem«, das nicht ohne Grund eines der meistverkauften ist, hat es doch eine ganze Generation junger Leute zum Kochen gebracht und der Küche des Maghreb neue Aufmerksamkeit beschert. In Anbetracht ihrer vielfältigen Aromen und geschmacklichen Wirkung zwischen saurer Berberitze, laktischem Joghurt, der ätherischen Würze frischer Kräuter und der Raffinesse der zum Einsatz kommenden Gewürze kann ein Wein unmöglich mit allen Komponenten dieser Küche in einem Gericht harmonieren. Dieser Muskateller aber setzt mit seiner explizit würzigen Wirkung selbst in aromatischen Kontrapunkten

K&U
www.weinhalle.de

stets reizvolle Akzente.