

Goldkuss 2024

Goldmuskateller



Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 8 – 10 °C
- Speisen: Idealer Begleiter zu leichten Antipasti, Salz- und Süßwasserfischen, Krustentieren oder hellem Fleisch. Auch hervorragend als Aperitif geeignet.

Charakteristik: Ein hocharomatisch-eleganter Weißwein. Der Goldkuss besticht durch seine leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und ein intensives Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich frisch, lebendig und perfekt ausbalanciert

Terroir & Ertrag: Kalterersee (250–500 m ü.M.) | Kalkreiche Moränenböden, Sand und Kies | Handlese (Guyot).

Vinifikation: Sanfte Pressung | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank | 4–6 Monate Reife auf der Feinhefe.

Sensorik: Intensiv aromatisch; Nase nach Muskatnuss, weißem Pfirsich, Aprikose, Zitrus, Salbei und Lemongras. Am Gaumen duftend, frisch und lebendig mit feiner Weichheit und einem langanhaltenden, blumigen Abgang.