

MUSKAT OTTONEL JA! NATURAL 2023

Ausbau

Muskat Ottonel ist der erste Wein, der von Johannes Achs vinifiziert wurde. In seiner Verantwortung wurde er spontan vergoren und dabei 23 Tage auf der Maische belassen. Der Ausbau im Stahltank auf der Voll Hefe ganz ohne Schwefel war essenziell für die optimale Reife.

Beschreibung

Muskat Ottonel zeichnet sich besonders durch seine Vielschichtige Nase nach purer Muskat Traube, Blumiger Noten und Weingartenkräutern aus.

Speiseempfehlung

Ideal als Aperitif, zu weißem Fleisch und Fisch, asiatischen und vegetarischen Speisen

Ernte	06.09.2023
Pressung	29.09.2023
Abfüllung	10.04.2024
Alkohol (Vol%)	11,5
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	5 - 8 °C

2023: Ein herausforderndes Jahr.

Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023 war überaus mild und trocken, und bis März bekamen wir kaum Niederschläge.

Erst im April bekamen wir den langersehnten Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres wechselten sich Hitzeperioden mit wiederkehrenden Regenphasen ab.

Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle Temperaturen, was den Eindruck vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im September brachte eine erneute Hitzewelle optimale Bedingungen für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar, dass wir bereits 2006 auf biodynamische Produktion umgestellt haben. Dadurch können die Reben besser mit diesen Stresssituationen umgehen.

Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu bei, dass die Reben die erforderliche Qualität hervorbrachten.

Bio
Vegan

