

LAND HAUS PAUL



LANDHAUS PAUL - GELBER MUSKATELLER 2025

**Strohgelbe Brillanz: Erfrischend am Gaumen
mit klassischem Muskatgeschmack**



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

ALKOHOL: 12,0 %

KATEGORIE: Weißwein

SÄURE: 5,9 g/l

REBSORTE: 100% Gelber Muskateller

RESTZUCKER: 3,7 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Helles Strohgelb, intensiv nach Holunder und Limette, mit etwas Luft würzig nach Muskat. Am Gaumen lebendig und zugänglich, schöne Säure mit ausgewogenem Körper. Das Aroma haftet noch lange am Gaumen.

TERROIR

Der Boden ist eine reichhaltige und sehr fruchtbare Schwarzerde aus Tschernosem, die auf kalkhaltigen Sedimenten ruht, mit einer Oberschicht aus Sand, Kies und organischem Material. Der Tschernosem ist bekannt für seinen hohen Humusgehalt, der ihn zu einem der fruchtbarsten Böden der Welt macht.

WEINBAU

In den Weingärten wachsen wertvolle Begrünungspflanzen und Wildkräuter zwischen den Rebzeilen. Diese verbessern die Bodenstruktur und fördern die Artenvielfalt der Nützlinge im Boden. Ein sorgfältiger Rebschnitt und eine frühzeitige Pflege des Weinbergs sorgen dafür, dass die Rebstöcke gesund und kräftig bleiben. Die moderate Laubarbeit ist entscheidend für die Gesundheit der Trauben bis zur Ernte im Herbst.

ANBAU

Sorgsamer Rebschnitt und Laubarbeit sorgen für gesunde Reben und moderaten Ertrag. Teilweise Entblätterung der Traubenzone garantiert, dass die Trauben zur Ernte leuchtend gelb und aromatisch sind.

VINIFIZIERUNG

Temperaturgeführte Gärung bei ca. 18°C. Keine malolaktische Gärung für frisch-fruchtigen Stil. Gärung und Ausbau ausschließlich in Edelstahl.

SPEISEEMPFEHLUNG

Eignet sich hervorragend als Solist und als Aperitif oder zu Fisch und Geflügel.



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

