

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK





ROTER MUSKATELLER

STEIERMARK 2023

HERKUNFT	Regionswein Steiermark
AUSBAU	8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
VERSCHLUSSART	Drehverschluss
ALTER DER REBSTÖCKE	4 - 12 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2024–2027
SPEISEEMPFEHLUNG	Tartar vom steirischen Almo-Rindsfilet mit marinierten Erdbeeren, überbackener Zwiebel-Speck-Käsekuchen, feinwürzige Käsevariationen (Rotkultur gereifter Käse)
ANALYTISCHE WERTE	11,5 % vol. 3,0 g/l RZ trocken 5,8 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG	Aussehen: helles Weißgold mit zarten rosa Reflexen Geruch: zarte Kirsche und Erdbeerfrucht, mit einem Hauch von Muskatnuss Geschmack: am Gaumen extratrocken, filigrane Säurestruktur, fruchtig und feinwürzig, mittlerer Körper, zarte Lebkuchengewürze im Hintergrund, harmonischer, mittlerer Abgang
------------------	--

DAS WEINJAHR 2023	<ul style="list-style-type: none">Frühjahr sehr trocken, Wechsel von kühlen und warmen PhasenRebaustrieb relativ spät gegen Ende AprilKeine SpätfrostschädenNiederschläge während und nach der Blüte, massiver PilzdruckJuli und August, sehr durchwachsenEnde August viel NiederschlagHauptlese Ende September, Anfang OktoberGute Aromaausprägung, vom Alkohol etwas leichter, sehr süffiger Jahrgang
-------------------	--

EAN CODE	 Flasche: 9120117891276	 Karton: 9120117891351
----------	--	---

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf: 9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags
Buschenschank: Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr, Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag, Feiertags geöffnet

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50 · Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at · tschermonegg.at

