

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Be Natural 2023

Rebsorte: Muskat Ottonel
Bodenart: Löss
Lesezeitpunkt: 26. September 2023
Lesegradation: 17,5° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Vergärung spontan auf der Maische für mehrere Wochen, danach abgepresst und im Edelstahltank & im gebrauchten Barrique gelagert, unbehandelt und unfiltriert.

Trinkpotential: 6 – 8 Jahre
Feiner Muskatduft, leichte Reduktionsnoten, Haselnuss, zarter Gerbstoff, balanciert, weiche Textur, Honigmelone im Abgang, pikantes Finish.

Grape: Muskat Ottonel
Soil Type: Loess
Harvest Time: 26th September 2023
Sugar Gradation: 17,5° KMW
Maturation: Harvest by hand, must fermentation spontaneously for several weeks, aging in used barrels, untreated and unfiltered.

Drinking Potential: 6 – 8 years
Fine nutmeg scent, slight reduction notes, hazelnut, delicate tannin, balanced, soft texture, honeydew melon on the finish, spicy finish.

Alkohol / Alcohol: 12,5% vol.
Säure / Acidity: 3,3 g/l
Restzucker / Sugar: 2,1 g/l

