

# CUVÉE MARTHÒ 2018

VDT

---

**Lage:** Kardaun

**Meereshöhe:** 330 m

**Boden:** tiefgründiger, sandiger Porphyerverwitterungsboden

**Hangneigung:** 20-55%

**Erziehungsform:** Pergel / Guyot / Alberello

**Alter der Rebstöcke:** 20-45 Jahre

**Lese:** Anfang - Mitte September

---

## VINIFIZIERUNG

**Sorte:** 70% Goldmuskateller, 30% Pinot Grigio.

**Vinifikation:** Schonende Ganztraubenpressung, 12 Stunden Maischestandzeit, natürliche Sedimentation und anschließend temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank. Teilmenge Goldmuskateller wurde abgebeert und für 6 Tage auf den Schalen vergoren.

**Ausbau:** 100% Vergärung im Edelstahl mit Feinhefelagerung bis Anfang März.

---

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Farbe:** Glanzhelles Goldgelb mit roséfarbenen Reflexen.

**Duftnoten:** Ein wahrlicher Sommertraum - anheim florale Noten werden geführt von einer weißen Melone, reife Steinfrucht mit dezenten Muskatnoten gebettet in einer anheim milden Aprikose.

**Geschmackserlebnis:** Elegant und vollmundig im Trunk, ausbalanciertes Süße-Säure Verhältnis, angenehm würzigmineralische Wahrnehmung mit einem saftigen und langanhaltendem Finale.

**Speiseempfehlung:** Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif als auch zur asiatischen Küche, mediterranen Vorspeisen und diversen Nudelgerichten sowie herzhaften Fischgerichten, weißem Fleisch und würzigen Käsevariationen.

**Optimale Trinkreife:** bis 2023

**Serviertemperatur:** 7-9 °C



## ALKOHOL

12% Vol.

## RESTZUCKER

4,1 g/l

## SÄURE

5,2 g/l