

VELUE

Muskateller 2016

„Velue“ ist der alte Name für Velm und die dort entlang des Baches wachsenden Weidenbäume. Die Velue-Weine sind naturbelassen, im Stahltank spontan vergoren und ausgebaut und bieten unmittelbaren Genuss. Der Velue-Muskateller stammt aus den Lagen Haidthal und Hohes Eck. Beides sind sehr kühle, windige Lagen. Das bringt den Vorteil einer späten Ernte; quasi physiologisch reif bei moderatem Alkoholgehalt. Der Muskateller muss keine schreiend laute Aromatik haben, auch eine dezentere steht ihm perfekt. Die Trauben dafür werden händisch geerntet und selektioniert. Nach einer langen Maischestandzeit wird er im Stahltank bei 22-23° C spontan vergoren.



- Lagen/Stil: Velue ~ 2 Hochplateaus nördlich und südlich von Velm-Götzendorf
- Weingarten: 10-25 Jahre alte Reben wachsen auf Löss und Kalksandstein
- Vinifikation: 95% lange Maischestandzeit + 5% Amphorengärung für 7 Tage, langsame schonende Pressung über 8 Stunden, spontan vergoren, 3 Monate Vollhefe gereift mit Battonage
- Geschmacksprofil: blumig, fruchtig und würzig, harmonisch und leicht bei perfekter Länge
- Weindaten: Alk: 11,5% vol // Restzucker: 2,3 g/l // Säure: 6,0 g/l

