



KETTMEIR

# MOSCATO ROSA ROSENMUSKATELLER ATHESIS

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE  
Moscato Rosa - Rosenmuskateller



ALKOHOLGEHALT  
14,00 % vol.



ANBAUGEBIET  
Kaltern



SERVIERTEMPERATUR  
12 - 14 °C



HÖHENLAGE  
400 - 420 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS  
Kleine Tulpenform  
für Dessertweine



BODENTYP  
Lockere Kieselböden  
moränischen Ursprungs



LAGERFÄHIGKEIT  
7 / 8 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM  
Spalier mit Guyotschnitt



PFLANZDICHTHE  
5.000 Stöcke pro Hektar



ERNTETERMIN  
Die Trauben werden gegen Mitte  
Oktober in kleine Kisten gelesen  
und im Keller zwischen 4 und 6  
Wochen angetrocknet



KARTON  
6 Flaschen



FORMAT  
37,5 cl

## WEINBEREITUNG

Nach kurzer Maischegärung (3 - 5 Tage) im Edelstahltank wird der Most abgepresst und ca. 2 - 3 Monate bei Kellertemperatur in kleinen Gebinden vergoren.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles zartes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen; im eleganten Duftspiel intensive Noten von Rosenblüten und Gewürznelken mit zarter Andeutung von Edelfäule. Am Gaumen maßvolle Süße, angenehmer aromatischer Nachhall und lebendige Säure im Finale.

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

Klassischer Dessertwein in Verbindung mit Trockengebäck, Amaretti, Apfelkuchen und Ricotta.