



JUWEL Muskateller Reserve 2022

Liebt Ihr Geschmacksexplosionen? Ein Gericht, in dem sich unzählige Aromen finden, vereint zu einem einzigen, unglaublich vielschichtigen Erlebnis? Das ist unsere Muskateller Reserve. Gewürze wie aus „Tausend und einer Nacht“ vereint mit Litschi und Mandarine. Intensiv, vielschichtig und doch frisch und lebendig.

Unbedingt mal zu asiatischen Speisen probieren!

Do you love taste explosions? A dish in which countless flavours combine into a single incredibly complex experience? This is our Muskateller Reserve. Spices from "A Thousand and One Nights" combine with lychee and tangerine. Intense, complex, and yet fresh and lively.

Definitely try it with Asian food!



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

FINALIST

Niederösterreichische Weinprämierung

GROSSES GOLD

Savoir Vivre

GOLD

Mundus Vini

GOLD

Berliner Wein Trophy

SILVER

London Wine Competition

92 P.

Falstaff

DIE LAGE Die Lage Sandlern liefert mit ihrem sandigem Boden besonders gereifte Trauben, die wir sehr spät ernten. Die exponierte Lage, sorgt für ein besonders trockenes Klima, wodurch die Reben gezwungen sind, die Feuchtigkeit aus der Tiefe zu holen. Damit werden die Weine hier besonders vielschichtig.

DER BODEN ist ein lehmig-sandiger Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 20 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Trockenheit im Winter und dem darauffolgenden Frühling bescherten den Rebstöcken einen herausfordernden Start. Der Austrieb fing dadurch später an, Spätfrostschäden blieben aus. Endlich setzte der lang ersehnte Regen ein. Durch das teilweise neblig feuchte Wetter stieg der Pilzdruck stark an. Der Sommer verlief erneut sehr trocken und heiß. Dadurch blieben die Beeren eher klein. Während der Lese kam es immer wieder zu Niederschlägen. Generell war 2022 ein sehr warmes Jahr, das sehr harmonische, gut balancierte Weine hervorbrachte, geprägt von Kraft, Extraktstärke und milder Säure.

DIE ERNTE erfolgte Ende Oktober bei 19,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan im großen Akazien-Holzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls im großen Akazien-Holzfass, nach etwa 6 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD With its sandy soil, the Sandlern vineyard brings particularly mature grapes. We harvest them very late. The exposed site has an extremely dry climate. The vines are forced to get their humidity from the depth. This makes the wines particularly multilayered.

THE SOIL is loamy and sandy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 20 years old and are cultivated in a dense of around 6.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS Drought in winter and the spring that followed gave the vines a challenging start. As a result, budding started later. Thus there was no late frost damage. The long-awaited rain finally set in. Due to the partly foggy and damp weather, the fungal pressure increased sharply. The summer was again very dry and hot. As a result, the berries remained rather small. There was repeated rainfall during the harvest. In general, 2022 was a very warm year that produced very harmonious, well-balanced wines, characterized by power, extract sweetness and mild acidity.

THE HARVEST took place by the end of October at 19,5° KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 12 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place spontaneously in a big acacia barrel, where the wine was also stored. After 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 12-14°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-10 Jahre	SÄURE 6,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-10 years	ACIDITY 6,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,2 g/l	Qualitätswein trocken	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,2 g/l