

## JUWEL Muskateller Reserve 2023

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

**GOLD**  
Berliner Weintrophy

**GOLD**  
NÖ - Landesweinprämierung

**92 Punkte**  
Falstaff - Guide

**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. 21 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 2023** war ein sehr warmes Jahr mit einer hohen Durchschnittstemperatur, jedoch mit eher kürzeren Trockenphasen als dies in den Vorjahren der Fall war. Auch zur Blüte gab es gute Bedingungen. Generell setzten unsere Reben aber weniger Trauben an und sehr kleine Beeren. Das Jahr gipfelte in einen wunderschönen Bilderbuchherbst. Strahlender Sonnenschein, warme Temperaturen und kein Regen führten dazu, dass die Trauben unglaublich rasch bei voller Gesundheit ausreifen. Mengenmäßig eher ein kleiner Jahrgang, qualitätsmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

**DIE ERNTE** erfolgte Ende Oktober bei 21,5° 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 10 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. 21 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 2023** was a very warm year with a high average temperature, but with rather shorter dry spells than in previous years. There were also good conditions for flowering. In general, however, our vines produced fewer grapes and very small berries. The year culminated in a wonderful picture-book autumn. Bright sunshine, warm temperatures and no rain meant that the grapes ripened incredibly quickly and were in full health. A rather small vintage in terms of quantity, but brilliant in terms of quality. A vintage to remember!

**THE HARVEST** took place by the end of October at 21,5° 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. 10 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 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ALKOHOL 14 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 5,9 g/l	Qualitätswein trocken	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 5,9 g/l