



## JUWEL Muskateller Reserve 2024

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**  
Berlin Weintrophy

**GOLD**  
Mundus Vini

**GOLD**  
Frankfurt Internat. Trophy

**GOLD**  
Niederösterreich Weinprämierung

**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 2024** Nach einem mittelfrühen Austrieb und genügend Feuchtigkeit im Frühjahr brachte ein heißer und trockener Sommer eine sehr frühe Traubenreife. Bereits Anfang September konnten wir bei sehr hohen Gradationen ernten. Mitte September folgte dann der große Regen, mehr als die Hälfte des Jahresniederschlags gingen binnen weniger Tage auf uns nieder. Offensichtlich war die Reife schon so weit fortgeschritten, dass die Trauben kein Wasser mehr aufnahmen denn wir konnten auch danach absolut gesunde Trauben ernten. Ein fruchtiger, kraftvoller Jahrgang - leider wenig Menge, aber sehr fein!

**DIE ERNTE** erfolgte Ende September bei 21° 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 2024** After a medium-early bud break and sufficient moisture in spring, a hot and dry summer brought very early grape ripening. We were able to harvest at very high ripeness as early as the beginning of September. This was followed by heavy rain in mid-September, with more than half of the annual precipitation falling within a few days. Obviously, the grapes had already ripened to such an extent that they no longer absorbed any water, as we were still able to harvest perfectly healthy grapes. A fruity, powerful vintage - unfortunately not a lot, but very fine!

**THE HARVEST** took place by the end of September at 21° 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 ALKOHOL 14 vol% Enthält Sulfite  
REGION Niederösterreich SÄURE 5 g/l Zutaten &  
Qualitätswein trocken RESTZUCKER 4,9 g/l Nährwerte:  
TRINKTEMP. 12-14°C TRINKREIFE 1-10 Jahre siehe QR-Code

COUNTRY Austria ALKOHOL 14 vol% Contains sulfites  
REGION Niederösterreich ACIDITY 5 g/l Ingredients &  
Qualitätswein trocken RESIDUAL SUGAR 4,9 g/l nutritional values:  
DRINKING TEMP. 12-14°C DRINKING AGE 1-10 years see QR code

