

Falko Cuvée

Gelber Muskateller, Welschriesling, Sauvignon Blanc

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Die Welschrieslinge stammen aus älteren Anlagen auf Kalk und Lehm, die Muskateller- und Sauvignontrauben stammen vom Eckartsberg, einem Südkessel mit steilen Hängen und tonigem Lehm mit Kalkadern.
- Vinifikation:** Die einzelnen Sorten werden getrennt zum optimalen Zeitpunkt geerntet. Wichtig ist die kühle Verarbeitung der Trauben und speziell beim Muskateller ca. 6 Std. Maischstandzeit vor der Pressung. Nach einigen Monaten auf der Feinhefe werden Vorversuche gemacht und dem Ergebnis folgend im optimalen Verhältnis verschnitten.
- Charakteristik:** Muskateller, Welschriesling und ein Schuss Sauvignon Blanc. Frisch und duftig, der Frühling im Glas! Noten von Flieder und Holunderblüten wechseln mit fruchtigen Aromen, gute Säureunterstützung verleiht dem Wein einen schönen Trinkfluß. Macht Lust auf ein zweites Glas.
- Speisempfehlung:** Aperitif, leichte Vorspeisen (Gemüserohkost mit Dip-Sauce, Artischocken in Sauce Vinaigrette, Gazpacho), Fischsuppe, Spargelgerichte, Prosciutto mit Melone, Pizza Napoletana, Backhendl-Salat, Fritto Misto, Kalbsbeuschel, Saltimbocca alla Romana, Rahmschnitzel, Chop Suey, Pilaw (orientalisches Reisgericht)



Qualitätswein

trocken

Alk.: 11,5 % Vol.

Enthält Sulfite

