



## 2023 Goldmuskateller QbA, Pfalz, Weingut Theo Minges Flemlingen – VDP.Gutswein

Seit mehr als drei Generationen nehmen die Bukettrebsorten einen festen Bestandteil in unserem Rebsortensortiment ein. Wenngleich diese äußerst anspruchsvoll sind, bereiten ihre ausdrucksstarken und aromaintensiven Weine uns große Freude. Im Zuge des Klimawandels öffnet sich auch unser Blick für neue Rebsorten, die mit dem künftigen Klima bestens harmonieren. So fiel vor ca. zehn Jahren auch die Entscheidung uns hier in der Pfalz dieser autochthonen Rebsorte Italiens zu widmen. Mit ihrer tropisch anmutenden Fruchtausprägung eignet sich diese zur Muskatfamilie gehörende Rebsorte besonders zur Erzeugung fruchtiger Süßweine.

Anbau / Weinberg: Mit viel Handarbeit im Weinberg, geringen Erträgen und unbändiger Passion legen wir bei unseren Weinen den Grundstein für deren besondere Qualität. Ein geringer Anschnitt, eine lockere Laubwand und das Reduzieren des Ertrages sorgen dafür, dass die heranreifenden Trauben deutlich mehr Extrakt beinhalten und durch die gute Traubengesundheit ein langes Reifen am Stock ermöglicht wird, was für die Langlebigkeit und das hohe Aromapotenzial der Weine unabdingbar ist. Reduzierter Ertrag / Qualitätsfördernde Maßnahmen/ Entblättern während der Blüte / Halbieren der Trauben / ökologische Wirtschaftsweise DE-ÖKO-039

Keller/ Ausbau: Am Tag der perfekten Reife werden die Trauben per selektiver Handlese vorsichtig vom Rebstock getrennt und ihre weitere Entwicklung im Keller beginnt. Nach einer mehrstündigen Maischestandzeit auf der Traubenbeere zur Intensivierung des Aromas werden die Trauben schonend bei niedrigem Druck gepresst. An die Gärung im Edelstahltank schließt sich eine mehrmonatige Lagerung auf der Vollhefe an, welche das cremige Mundgefühl und die Lagerfähigkeit des Weines unterstützt. Mehrstündige Maischestandzeit der Trauben vor der Pressung (ca. 12h) / Vollhefelager (ca. 6 Monate) / Ausbau im Edelstahltank

Alkohol: 10,5 % Vol. - Restsüße: 35,2 g/l - Säure: 8,9 g/l

Dieser Wein ist fruchtig, verspielt, exotisch und verführerisch zugleich. Unbeschwerter Leichtigkeit verschmelzt hier mit einzigartiger Aromendichte und Vielschichtigkeit.

Bereits das Bukett des Weines ist so reich an Anklängen verschiedenster Düfte, dass man es beinahe mit den Händen greifen kann und zugleich so zart, dass man es lieber streicheln möchte - dabei sinnlich leicht im Geschmack. Der Duft vollreifer Aprikosen, saftiger Orangen, etwas Maracuja, würzigen Safrans und feinem Ingwer entführen in ferne Genusswelten von 1001 Nacht. Im Geschmack überzeugt dieser Wein durch Frische, exotische Frucht, einen Hauch Minze und Zitronenmelisse sowie eine gewisse Leichtigkeit. Die feine Restsüße des Weines vollendet das Gesamtpaket ohne vordergründig zu sein. Ein Genuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

Speisebegleiter: Ein Wein für viele wunderschöne Momente! Ob als Aperitif oder Digestif (beispielsweise mit gefrorenen Himbeeren und Basilikum), zum Käse (beispielsweise Zigenfrischkäse mit rosa Pfeffer und Lemon Curt), zum Meeresfrüchtesalat, Muscheln oder Krustentieren mit Safran, der asiatische Küche (beispielsweise Mango-Koriander- Chili- Salat) oder zum Dessert mit Passionsfrucht und herber Schokolade. Am allerbesten jedoch schmeckt dieser Wein, geteilt mit einem Lieblingsmenschen.

VDP- Weingut Theo Minges - Bachstraße 11 - D-76835 Flemlingen - Tel. 0 63 23 / 9 33 50  
info@weingut-minges.com - www.weingut-minges.com