



Bezeichnung: Rosenmuskateller Vallagarina IGT, Kellerei Kaltern

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

An den sonnen beschienenen Hängen Südtirols entlang der Ufer der Etsch. Die Kellerei Kaltern wurde bereits im Jahre 1906 gegründet und war zur damaligen Zeit schon Hoflieferant der kaiserlichen österreichischen Monarchie. Heute zählt die Kellerei insgesamt 410 Mitglieder, die zusammen 290 Hektar Weinberge bewirtschaften. Sie gehört damit zu den wichtigsten Qualitätsbetrieben Italiens. Der Rosenmuskateller IGT ist ein Wein, der zu 100% aus der gleichnamigen Traubensorte hergestellt wird. Nach einer einwöchigen temperaturkontrollierten Maischegärung bei 26°C erfolgt die Kelterung. Ein anschließender biologischer Säureabbau, sowie eine 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank runden die Herstellung ab.

Farbe: helles kirschrot

Geruch: In der Nase vielfältige fruchtige und florale Aromen nach Rosen- und Lindenblüten, sowie Kirschen, Himbeeren und Muskat.

Geschmack: Im Mund ist er harmonisch mit einer angenehmen Fruchtsüße von 50 g/l. Er ist aromatisch mit einem vollmundigen, und würzigen Abgang.

Lagerung: 2-4 Jahre

Alkoholgehalt: 10,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser Wein empfiehlt sich besonders zu verschiedenen Nachspeisen, wie z.B. Mohnstrudel, Pflaumenknödel und Krapfen. Aber auch zu sehr scharfen asiatischen Gerichten, besonders mit Fleisch ist dieser Wein gut geeignet.