

Südtirol
Rosenmuskateller
DOC
RAJAS

13,5% Vol.

TRAUBENSORTE .

Rosenmuskateller

PRODUKTIONSZONE .

Auer (Furgggl)

BODEN .

Sandiger Schotterboden

HEKTARERTRAG .

35 dz

VINIFIZIERUNG .

Trocknung der Trauben teilweise auf der Rebe und teilweise in Kisten, sanfte Pressung nach 3-4 Tagen temperaturgezügelter Maischegärung. Anschließende Vergärung und Lagerung in 3 jährigen Barrique-Fässern.

LAGERFÄHIGKEIT .

5-7 Jahre

GESAMTSÄURE .

6,3 g/l

RESTZUCKER .

165 g/l

FARBE .

dichtes Granat

ÜBER DEN WEIN .

In Südtirol sind lediglich neun Hektar mit Rosenmuskateller bepflanzt. Die Rebe stellt hohe Ansprüche, sie will sehr warme und trockene Lagen und sie fordert geduldige Betreuung im Weinberg. Die Blüte ist weiblich, kann sich also nicht selbst befruchten, was häufig zur Verrieselung führt. In diesen kernlosen Kleinstbeeren findet eine atemberaubende Aromenkonzentration statt, die an orientalische Frucht- und Gewürzmärkte erinnert. Der Rosenmuskateller „Rajas“ hat in einer geschützten, sehr gut durchlüfteten Aurer Lage sein ideales Mikro-Terroir gefunden – durch drastisch gedrosselte Erträge ist der edelsüße Wein mit der typischen barocken Fülle ein exaktes mineralisches Abbild seines Standortes. Während der mutigen, langen Maischestandzeit gewinnt der Rosenmuskateller „Rajas“ eine würzige Gerbstoffkontur, die mit den Rosen-, Hagebutten, Zimt- und Orangenschalen-Aromen eine aufreizende Liaison eingeht.



**Kellerei Kurtatsch
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italien
0039/0471/880115
0039/0471/880099

Cantina Produttori Cortaccia

Soc. Agr. Coop.
Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia
www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

