

2011 Ihringer Winklerberg  
Muskateller  
Spätlese trocken



**Meine inneren Werte:** Alkohol: 12,5 % vol  
Säure: 6,6 g/l  
Restzucker: 6,2 g/l

**Mein Charakter:** Mit einem hellen Gelb und grünen Reflexen strahle ich im Glas. In der Nase entfalte ich ein Muskat-Bukett. Vergleichbar wie ein Biss in eine frische, Muskatellertraube. Gelbfleischige Früchte wie Mango und Pfirsich werden begleitet von einem saftigen, fruchtigen Säurespiel.

**Meine Geschichte:** Ich bin ein 2011er Muskateller Spätlese trocken aus der Lage Winklerberg in Ihringen am Kaiserstuhl. Meine Rebstöcke wachsen am heißesten Ort in Deutschland. Sie sind erst 4 Jahre alt und ohne Bewässerung wären sie schon 2 Mal fast vertrocknet. Sie wachsen auf tiefgründigen Löß-Lehmböden. Da meine Trauben sehr groß und kompakt sind, wurde jede Traube in der Hälfte durchgeschnitten. Diese Arbeit wird meist Ende Juli gemacht und sorgt dafür, dass die anderen noch übrigen Beeren mehr Platz zum Wachsen haben und sich nicht gegenseitig zerquetschen. Dadurch gehen 50 % meiner Menge verloren die auf dem Boden landen. Aber dafür kann sich der Rebstock besser um die verbliebenen Trauben kümmern und meine Qualität steigt dafür an. Am 17.9.11 konnte ich mit 97 °Oechsle geerntet werden. Nach 13 Stunden Maischestandzeit wurde ich sehr kalt und schonend vergoren um meine Frucht und frische zu erhalten. Nach der Gärung durfte ich dann auf der Feinhefe reifen bis ich zur Füllung in die Flasche bereit war.