

2025 Mörbischer Muskat Ottonel



Sein Charme braucht keine Süße!

Der Muskat Ottonel ist eine selten gewordene Spezialität, die den Ruf des Mörbischer Weines mitbegründet hat.

Wir finden, dass sein Charme ohne süße Schminke viel besser zur Geltung kommt und bauen ihn deshalb trocken aus. So wirkt er lebendiger und ist trotzdem aromatisch und mild am Gaumen.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, aus den Rieden Goldberg, Wieser und Wiesörter

Lage und Weingarten: Wieser und Goldberg sind dem Neusiedlersee zugeneigte Osthänge in erster bzw. zweiter Hangstufe. Am Übergang zur Ebene befindet sich die Lage Wiesörter. Unsere Muskatreben wurden überwiegend 2009 und 2006 gepflanzt.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lesen und Weinbereitung: selektive Handlese von 8. bis 12. September, 16,5°KMW; Ertrag etwa 65hl/ha; kühle Gärung des klaren Mostes und Reife im Tank; Abfüllung am 27. Jänner 2026; Alkohol: 11,5%vol, Säure: 4,6g/l, Restzucker: 1,0g/l

Der Wein: helles Grüngelb; traubig und blumig in der Nase, dabei sehr animierend und jugendlich; auch am Gaumen sehr aromatisch, angenehm runde Säure, erinnert an Muskatnuss im Abgang; Trinkreife 2026 bis 2028

Mehr über Ihre Lieblingsweine erfahren? Abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.grenzhof-fiedler.at oder über diesen QR-Code und folgen Sie uns auf Facebook!

