

# Muscat Bleu 2023

Naturwein aus minimal-invasivem An- & Ausbau



**Rebsorte** 100% Muscat Bleu  
**Weinart** Rotwein  
**Region** Oberfranken

## Weingarten

**Bodenart** Unterer Muschelkalk  
**Lage** Süd-West  
**Höhe** 330m über NN  
**Zuchtform** Guyot mit einer Fruchtrute

## Vinifikation

**Weinlese** Anfang Oktober, per Hand in Kisten  
Entrappen der Trauben und Maischen  
**Ausbeute** ca. 1kg/Rebe  
**Gärung** 18 Tage spontane Maischegärung im offenen Bottich,  
mit täglichem Unterstoßen des Tresterhutes (Pigeage)  
**Pressung** mit alter Spindelpresse  
**Ausbau** 75 % INOX und 25 % im kleinen Holzfass aus Eiche  
für 8 Monate  
Flasche für 6 Monate  
**Abfüllung** unfiltriert mit minimaler Schwefelung

## Analyse

**Säure** 4,05 g/l  
**Zucker** 0,1 g/l  
**pH-Wert** 3,86  
**Alkohol** 12,90 % vol.

## MUSCAT BLEU

ERNTE 2023



Gewachsen auf Muschelkalk,  
im Tal des Weißen Mains.  
Auf einer Höhe von 330 Metern,  
in süd-westlicher Hangrichtung.

Frisches, fruchtiges Aroma.  
Floral mit würzigen Muskattönen  
und leichten, samtigen Tanninen.

spontanvergoren - ungeschönt - unfiltriert

Deutscher Wein  
**MUSCAT BLEU**  
Rotwein, trocken

0,75L  
Alk 13% vol.  
enthält Sulfite  
Los 1/0924

Produziert und abgefüllt:  
Landhaus Sahrhof  
Feuln 2 · 95367 Trebgast  
www.muscat-bleu.de