

# Muscat Bleu 2022



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

## Weingarten

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

## Vinifikation

**Weinlese** Ende September, per Hand in Kisten Entrappen der Trauben und Maischen  
**Ausbeute** ca. 0,3 kg/Rebe  
**Gärung** 35-tägige, spontane Maischegärung im offenen Bottich, mit täglichem Unterstoßen des Tresterhutes (Pigeage) mit alter Spindelpresse  
**Pressung**  
**Ausbau** 1 Jahr: 60 % INOX und 40 % kleines Holzfass aus Eiche  
½ Jahr: Flasche  
**Abfüllung** unfiltriert

## Analyse

**Säure** 4,33 g/l  
**Zucker** 0,1 g/l  
**pH-Wert** 3,79  
**Alkohol** 13,22 % vol.

# MUSCAT BLEU

ERNTET 2022



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.

Oberfranken  
**MUSCAT BLEU**  
Rotwein, trocken  
- unfiltriert -

Produziert und abgefüllt:  
Landhaus Sahrhof  
Feuln 2 · 95367 Trebgast  
Germany  
[www.muscat-bleu.de](http://www.muscat-bleu.de)