

# Muscat Bleu 2022



**Rebsorte**  
**Weinart**  
**Region**

100 % Muscat Bleu  
Rotwein  
Oberfranken

## Weingarten

**Bodenart**  
**Lage**  
**Höhe**  
**Zuchtform**

Unterer Muschelkalk  
Süd-West  
330 m über NN  
Guyot mit einer Fruchtrute

## Vinifikation

**Weinlese**

Ende September, per Hand in Kisten  
Entrappen der Trauben und Maischen

**Ausbeute**  
**Gärung**

ca. 0,3 kg/Rebe  
35-tägige, spontane Maischegärung im offenen Bottich,  
mit täglichem Unterstoßen des Tresterhutes (Pigeage)

**Pressung**  
**Ausbau**

mit alter Spindelpresse  
1 Jahr: 60 % INOX und 40 % kleines Holzfass aus Eiche  
½ Jahr: Flasche  
unfiltriert

**Abfüllung**

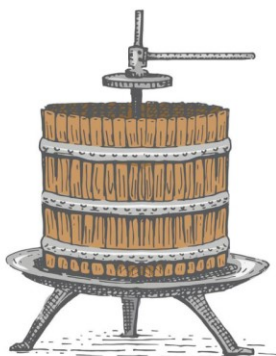
## Analyse

**Säure**  
**Zucker**  
**pH-Wert**  
**Alkohol**

4,33 g/l  
0,1 g/l  
3,79  
13,22 % vol.

## MUSCAT BLEU

ERNT 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 -

0,75L  
Alk 13% vol.  
Enthält Sulfite  
Los: 1/0524

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