



Gelber Muskateller
© www.buch-edition.at

Gelber Muskateller

Die Herkunft

Der Muskateller zählt zu den ältesten Rebsorten der Welt und dürfte seinen Ursprung in Vorderasien haben. Wahrscheinlich wurde er von den Phöniziern und Griechen nach Europa gebracht. In Österreich lässt sich der Muskateller seit ca. 1400 in der Wachau (Dürnstein) urkundlich nachweisen und ist damit die älteste belegte Rebsorte Österreichs.

Nach der Beerenfarbe unterscheidet man:

gelb = *Gelber Muskateller*

fleischrot = *Roter Muskateller*

Der Charakter der Rebe

Der Muskateller liebt alle Böden außer kalkhaltige und verlangt warmes Klima und warme Hanglagen. Die Rebe ist empfindlich gegen Pilzbefall und Spätfröste. Der Gelbe Muskateller ist eine spätreife Sorte, die meist Mitte Oktober geerntet wird.

Der Wein

Der gelbe Muskateller hat ein ausgesprochen traubiges Bukett, das heißt, der Wein erinnert an die Muskateller-Trauben. Oftmals duftet er auch nach Holunderblüten.

Wurde er früher fast durchwegs mit hohem Restzuckergehalt ausgebaut, so findet man heute die meisten Muskateller-Weine trocken und mit pikanter Säure. Auf Grund seines ausgeprägten Buketts eignet er sich nicht immer als Speisenbegleiter, aber hervorragend als Aperitif.