

Bezeichnung / name:	Pr1ma Donna	
Sorte / variety:	Gelber Muskateller	
Jahrgang / vintage:	2018	
Riede / vineyards:	Wechselbüheln, Kräften	
Bodentyp / type of soil:	Kalkhaltige Braunerde / <i>chalky soil</i>	
Alter der Rebstöcke / vine age:	17 Jahre / 17 years	
Ertrag / amount:	1,6 kg / Stock / 1,6 kg per vine	
Ernte / harvest:	21. August 2018	
Maischestandzeit /skin contact:	12 bis 26 Stunden / 12 – 26 hours	
Flaschenfüllung / bottling:	25.09.2018	
Alkohol / alcohol:	11,8 %vol.	
Restzucker / residual sugar:	3,3 g/L	
Säure / acidity:	6,5 g/L	
Ausbau / winemaking:	Maischestandzeit, Trauben gerebelt und leicht gequetscht, gekühlt vergoren mit natürlicher Hefepopulation und bis zur Abfüllung im Tank gelagert; / <i>stored on skins for 12-18 hours the grapes were destemmed and crushed, fermented with natural yeast in Inox and stored until bottling on the yeast;</i>	
Beschreibung / description:	Elegante füllig – blumige Nase/ <i>elegant flower nose.</i>	
Speiseempfehlung / comparing food:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen./ <i>eat what you want and drink what you like.</i>	
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / my thoughts:	Die Prima Donna ist die Erste des Jahrganges. Mit Jungweinen verhält es sich wie mit kleinen Kindern, sie sind übersprühend an Ideen, ständig in Bewegung und es ist einfach wunderbar mit ihnen Zeit zu verbringen. <i>Pr1ma Donna is a white wine from Gelber Muskateller. The Prima Donna is the first wine of the vintage/year. With young wine you can compare it to a small child, it is full of ideas, constantly moving and it's simply wonderful to spend time with it.</i>	
Verschluss Sache / closure:	Schraubverschluss / <i>screwcap</i>	
Hinweis für Allergiker / allergy advice:	enthält Sulfite / contains sulfites	