



Muskateller

Gelber Muskateller



Bij deze...., er is een Gelber Muskateller en een Roter Muskateller. De Roter is een mutatie van de Gelber. Het enige verschil tussen deze twee rassen is dat de schillen van de Roter licht rood kleuren als ze rijp zijn. Voor de rest zijn beide druiven identiek. De Roter Muskateller wordt niet in Oostenrijk verbouwt.

De muskateller heeft in ieder land zijn eigen benaming: In Duitsland noemt men hem Weisse Muskaattraube, in Frankrijk Muscat Blanc, Frontignan of Moscatello, in Italië Muscato blanco of Muscatello, in Spanje Mascatel, in Hongarije Muscat Lunel en in het voormalig Joegoslavië Rumeni muskat.

Er bestaan wel 200 soorten muskateller. Zonder twijfel is het een van de oudste druivensoorten.

De Phöniziërs en de Grieken hebben deze soort al uit Azië naar Egypte, en daar vandaan naar Europa gebracht. Ook als tafeldruif werd deze al door Karel de Grote zeer gewaardeerd. In de Wachau (Dürnstein) werd hij al in het jaar 1400 gesignaleerd. De druivenstok gedijt het liefst op Tiefgründige bodems en houdt van warmte. Door zijn dunne schil is hij geen vriend van veel regen. De druif wordt laat, in de tweede helft van oktober, geoogst en brengt 40-60hl per Ha op. In de Süd Steiermark worden qua oppervlakte de meeste stekken aangeplant. Zowel Skoff als Lorenz en Peiserhof hebben muskateller in hun assortiment.

De kleur is groen-geel. Bij de TBA goud-geel. Het aroma geurt naar muskaat en de smaak is heerlijk fris met fruitige zuren. Het is meestal een droge wijn. Het is een perfecte aperitief wijn of om gewoon van te genieten. Bij spijs is het geen gemakkelijke partner maar bij zuurkool, haring of een kaastaart met spek is het een perfecte begeleider. De ideale serveertemperatuur is 10-12°C.

