

Gelber Muskateller



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	100% Gelber Muskateller
Alkohol:	11,5 % vol.
Säure:	6,3 g/l
Restzucker:	3,9 g/l
Rieden:	Heilige Geister
Boden:	Kalkhaltiger Kulturrohboden aus Löss
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Dezember 2019
Trinktemperatur:	8-10°C
Trinkreife:	2019-2023, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salaten und würzigen Gerichten der Ethno und Fusionsküche.
Auszeichnung:	

Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Einladende Nase nach blumigen Muskateller-Aromen, animierender Trinkfluss. Ein fruchtiger Sommerwein und auch ein hervorragender Aperitif.

Am Gaumen präsentiert sich eine glasklare Frucht nach Holunderblüten und reifen Orangen. Harmonisches Säurespiel und eleganter Nachhall.

Der Muskateller passt mit seiner traubigen Aromatik perfekt zu leichten Vorspeisen, Salaten und exotischen Suppen. Ein genialer Begleiter zu Geflügel und Fischgerichten.