

Muscato



| | |
|-------------------|---|
| Gesamtalkohol: | 10,5 % vol. |
| Säure: | 6,1 g/l |
| Restzucker: | 20 g/l |
| Rieden: | Auflangen |
| Boden: | Tschernosem aus Löss |
| Ertrag je Hektar: | 45 hl |
| Vinifizierung: | alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure |
| Ausbau: | 2 Wochen auf der Feinhefe |
| Flaschenfüllung: | September 2020 |
| Trinktemperatur: | 6-8°C |
| Trinkreife: | 2020-2022, bei optimaler Lagerung |
| Speisebegleitung: | Aperitif, pur zum Trinken |

Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Dieser fruchtige Frizzante zeigt in der Nase ein feines Muskataroma.

Am Gaumen intensiv nach Hollunder, Steinobst und Zitrus. Gut eingebundener Restzucker verleiht einen langen Abgang.

Dieser Frizzante passt gut als Aperitif und ist ein prickelnder Begleiter für lange und unterhaltsame Abende.