



## GELBER MUSKATELLER QUALITÄTSWEIN 2017

ALKOHOL: 12,5 %  
ZUCKER: 1,0 g/l  
SÄURE: 5,3 g/l

### REBSORTE:

Gelber Muskateller

### VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert bis zur Abfüllung.  
Trinktemperatur: 8-10°

### CHARAKTERISTIK:

Herzhaftes Art mit jeder Menge gelbtraubiger Aspekte, dazu ein Bund Lavendel, Muskatnuss, Traubenzucker, bisschen weiß-pfeffrige Anklänge, offen und klar; auch am Gaumen präzise und sortentypische Aromenführung, herb-griffige Textur, spritziges Säurespiel, trocken, kernig und entsprechend anregend.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Aperitif, Asiatische-Thaiändische Küche, zu aromatisch und durchaus würzig-scharfen Gerichten.