



## GELBER MUSKATELLER QUALITÄTSWEIN 2018

ALKOHOL: 12,5 %  
ZUCKER: 1,0 g/l  
SÄURE: 5,7 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-Thailändische Küche, zu aromatisch und durchaus würzig-scharfen Gerichten.