



GELBER MUSKATELLER QUALITÄTSWEIN 2019

ALKOHOL: 12,5 %
ZUCKER: 3,5 g/l
SÄURE: 6,5 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.