



## 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:

Sehr muskatig, auch typisch nach Holunderblüten, viel Sorte, leichte Würze; reife Holundernoten, Zitrus, bisschen Grüner Pfeffer, relativ kräftig gebaut und saftig, abgerundet, zuverlässiger Aperero.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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