



GELBER MUSKATELLER QUALITÄTSWEIN 2020

ALKOHOL: 12,5 %
ZUCKER: 2,1 g/l
SÄURE: 7,1 g/l

REBSORTE:

Gelber Muskateller

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Muskatig, 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.