



GELBER MUSKATELLER QUALITÄTSWEIN 2021

ALKOHOL: 12,5 %
ZUCKER: 2,0 g/l
SÄURE: 7,4 g/l

REBSORTE:

Gelber Muskateller

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Einnehmende Aromen nach frischen, kühlen Trauben, anmutigen Muskatnoten, Zitruszesten und Zuckermelone, Lycheegelee und feine Hollunderblüten schmeicheln sich zu zart tropischen Fruchtnoten, weißen Blüten und Mandarine, sogar ein Hauch von rosa Erdbeeren streift die duftende Vielfalt; lebendig und balanciert mit feinem Säurespiel, klar und elegant, ewig lang und duftend-blütigen Finish!

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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