

GELBER MUSKATELLER QUALITÄTSWEIN 2022



ALKOHOL: 13,0%
ZUCKER: 1,4 g/l
SÄURE: 5,6 g/l

REBSORTE:
Gelber Muskateller

VINIFIZIERUNG:
Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Feine Tropik zu Beginn, Passionsfrucht neben Narzissen und Himmelschlüsseln, rosa Muskatwürze neben einem Hauch von Marzipan; die sanfte Fülle und ein beschwingtes Säurespiel machen den Gelben Muskateller zu einer nie enden wollenden, fruchtigen Freude.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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