

Gelber Muskateller

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*traubig, fruchtig, harmonisch
Speisenempfehlung: als Aperitif
trocken - 13,0 %vol.*

*Helles grün, intensiv traubige
Sortenaromatik, Anklänge nach
Holunderblüten, saftige Frucht, schönes
Säurespiel, bleibt lange.*

Rebsorte: Gelber Muskateller

Standort/Boden: Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 6,0 g/l

Ausbau: Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2027

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2024

