

# 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

