

Gelber Muskateller

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*traubig, fruchtig, harmonisch
Speisenempfehlung: als Aperitif
trocken - 11,5 %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: 11,5 %vol.

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 5,8 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: 2026 – 2028

Gebinde: 075l

Jahrgang: 2025

