

Gelber Muskateller 2023

Sorte: Gelber Muskateller
Herkunft: Weinviertel
Lage: Teglweingarten
Boden: Lehmboden
Alter Rebstöcke: 8 Jahre
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:
Alkohol: 11,5 Vol%
Restzucker: 2 g / l
Säure: 5,5 ‰



Beschreibung: grünlich-gelbe Farbe, Duft nach frischen Trauben, setzt sich als fruchtbetont im Geschmack fort, ausgewogen, saftig

Serviervorschlag: Wir empfehlen ~10°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck
Hervorragender Aperitif Wein, besonders harmonisch mit Salaten, div. kalten Vorspeisen.

Trinkreife: 2 – 3 Jahre
Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N3138/24