



Gelber Muskateller 2022

Ausbau

Stahltank, trocken

Analysedaten

Alk: 12 Vol%; Restzucker: 4,5 g/l Säure 5,5 g/l

Lage

Neuacker, Hofsatz, Bergweingarten

Der Wein

Der Gelbe Muskateller 2022 zeigt sich in der Farbe hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase ist er sehr intensiv und erinnert an Holunderblüten und Litschi. Die würzige Muskatnote unterstreicht die fruchtigen Aromen des Weines. Die lebendige, frische Säure bleibt lange am Gaumen erhalten und zeigt sich im Abgang sehr harmonisch und fruchtig.

Speisenbegleitung

Der Wein wird gerne zu leichten Speisen, wie zum Beispiel Fisch oder Anti Pastigenossen, passt aber auch ideal zu asiatischen Gerichten.

Serviertemperatur

8-10°C im Weißweinglas

