

Gelber Muskateller



Boden	leichter Schotter auf fruchtbarem Löss
Ertrag	7000 kg/ha
Vinifizierung	Lese am frühen Morgen bei sehr kühlen Temperaturen um die Frucht zu erhalten, 5h Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank bei 18°C, kurzer Ausbau auf der Feinhefe
Alkohol	11,5 %vol
Restzucker	trocken
Charakteristik	intensiver, frischer Blütenduft, Holunder, auch Zitrone und Limette - am Gaumen zart und geschmeidig - harmonisch im Abgang
Serviertemperatur	8-10 °C
Trinkreife	sofort bis 4 Jahre nach Abfüllung
Speiseempfehlung	wegen der intensiven Aromatik perfekt als knackiger Aperitif oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen und sommerlichen sowie vegetarischen Gerichten