

Gelber Muskateller **Kalkstein**



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