

2024 GELBER MUSKATELLER MILD GUTSWEIN

Alkohol: 9,5 % vol. · Restsüße: 29,9 g/l · Säure: 7,1 g/l



AUSBAU

Der Gelbe Muskateller wurde bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank vergoren, um seine charakteristischen Frucht- und Muskataromen optimal zu bewahren. Durch das gezielte Abstoppen der Gärung blieb ein Teil der natürlichen Süße erhalten.



FARBE

Zartes Grüngelb mit brillanten Reflexen.



BUKETT

Ein ausdrucksstarkes und einladendes Bouquet mit floralen Noten sowie intensiven Fruchtaromen. Typische Muskatnuancen verbinden sich mit Aromen von Litschi und verleihen dem Wein seine unverwechselbare Duftigkeit.



GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Gelbe Muskateller frisch und lebendig. Feine Noten von Limette, Litschi, Muskat und reifen Trauben prägen das Aromenspiel. Die lebendige Säure sorgt gemeinsam mit der angenehm eingebundenen Restsüße für eine perfekte Balance und verleiht dem Wein Leichtigkeit und Trinkfluss. Ein langanhaltender Nachhall rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab.



SPEISEEMPFEHLUNG

Ein idealer Begleiter zu asiatischen Gerichten, würzigen Speisen, fruchtigen Desserts oder als aromatischer Terrassenwein für besondere Genussmomente.



TRINKTEMPERATUR

8–10 °C

