Weinexpertise

Nr. 15

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

WEINGUT GAUER Plattenhohl 1 55294 Bodenheim Telefon 0 61 35 / 22 16 info@weingut-gauer.de www.weingut-gauer.de Weingut Gauer