

# wein.facts

scan for more info



## muskateller 2019

### **Stilistik:**

Ein Mix aus Melisse, Holunder, Grapefruit und etwas Minze prägen das Duftspiel. Vor allem Holunderblüten und die leichtfüßig pikante Säure vollenden den lebendigen und fruchtigen Abgang.

### **Speisen:**

für kalte Vorspeisen und leichte, warme Gerichte sowie für Salatbuffets bestens geeignet

optimale Trinktemperatur: 8-10°C

### **Daten:**

**Rebsorte:** Gelber Muskateller

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Bodenart:** Schotterboden mit leichten Löss-Tegel  
Einschlüssen

**Lesetermin:** 5. September 2019 durch gezieltes, händisches Vorlesen und anschließender maschineller Ernte der gesunden Trauben

**Lesegradation:** 15° KMW

**Vergärung:** gekühlte Gärung imahltank bei 18° C

**Ausbau:** 1 Woche auf der Feinhefe im Edeltahltank

**Alkohol:** 11,5% vol.

**Säure:** 7,4 g/l

**Restzucker:** 6,1 g/l trocken



# MAUSER