

wein.facts

scan for more info



muskateller 2018

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:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	Schotterboden mit leichten Löss-Tegel Einschlüssen
Lesetermin:	21. August 2018 durch gezieltes Auslesen der gesunden Trauben
Lesegradation:	18,8° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 18° C
Ausbau:	1 Woche auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol:	13,2% vol.
Säure:	6,7 g/l
Restzucker:	4,8 g/l trocken



MAUSER