



Weinexpertise

2018

Gelb & Gold Muskateller

VDP.Gutswein
Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Aus besten Weinbergen auf deutscher und elsässischer Seite gewachsen.

Karge, mit alten Reben bestockte Kalkmergelböden.

Von Natur aus geringe Erträge und Trauben erster Güte.

Die Vinifikation:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und nach 76stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet.

Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Nach sechs Monaten Hefelager und schonender Filtration erfolgte die Abfüllung im April 2019.

Der Wein:

Wunderbar duftintensives Bukett mit schöner Exotik. Anklänge an Holunderblüte, Citrus, getrocknete Minzblätter und etwas Feuerstein.

Ein idealer Sommerwein der auch gut zur asiatischen Küche passt.

Vorhandener Alkohol:.....	12,0 % Vol.
Säure:.....	8,4 g/l
Restzucker:.....	4,7 g/
Trinktemperatur:.....	8-10 °Celsius