



Weinexpertise

2022

Gelb & Gold Muskateller

VDP.Gutswein
Deutscher Qualitätswein

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 erfolgten im Edelstahltank. Nach acht Monaten Hefelager und schonender Filtration erfolgte die Abfüllung im März 2023.

Der Wein:

Wunderbar duftintensives Bukett mit schöner Exotik. Anklänge an Holunderblüte, frisch gemähte Sommerwiese, Citrus, getrocknete Minzblätter und etwas Feuerstein. Ein idealer Sommerwein, der auch gut zur asiatischen Küche passt.

Vorhandener Alkohol:.....	12,0 % Vol.
Säure:.....	7,3 g/l
Restzucker:.....	23 g/
Trinktemperatur:.....	8-10 °Celsius

