

Muskateller 2024

HERKUNFT Österreich/Niederösterreich/Kamptal
LAGE Panzaun
BODEN Löss
KLASSIFIKATION Qualitätswein
JAHRGANG 2024
REBSORTE Muskateller

INHALT 0,75 Liter

EAN 1 x 0,75l 9120050915305
EAN Karton 6 x 0,75l 9120050915312

SÜSSEGRAD trocken
ALKOHOLGEHALT 12,0 %
RESTZUCKERGEHALT 3,4 g/l
SÄUREGEHALT 5,4 g/l
BRENNWERT 305kJ/73kcal in 100 ml

Nährwerte:



VERSCHLUSS Schraubverschluss
LAGERFÄHIGKEIT 3 - 4 Jahre
TRINKTEMPERATUR 8° - 12°C
PASSEND ZU sommerlicher Aperitif,
zur asiatischen Küche



BESCHREIBUNG

Ein unheimlich aromatischer und sortentypischer Wein. Holunder in der Nase, Limetten am Gaumen und ein ausgeprägtes Muskatbukett, blumig, frisch und langanhaltend mit einem animierenden Frucht- und Säurespiel. Kurz: Trinkfreudigkeit par excellence!

VINIFIKATION

Lese: Anfang Oktober selektiv von Hand geerntet
Gärung: temperaturkontrolliert im Stahltank
Ausbau: auf der Feinhefe im Stahltank bis zur Abfüllung

