



Gelber Muskateller 2017

Herkunft und Boden	Gemeinde Jois - vom Südhang des Hackelsberges Sandiger Boden mit Schiefer im Untergrund, der die Tiefe und Würzigkeit im Wein fördert
Alter der Reben	ausgepflanzt 2008
Erntezeit	im September 2017, von Hand gepflückt
Ausbau	imahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	11,5 % Vol.
Restzucker	2,6 g/l
Säure	6,8 g/l
Beschreibung	helles Strohgelb in der Farbe, in der Nase wunderbare Muskataromen, am Gaumen geschmackvoll und würzig, mild mit lang anhaltendem Nachklang, sehr fein
Optimale Trinkreife	2018 – 2021
Speisenempfehlung	Der Gelbe Muskateller eignet sich hervorragend als Aperitifwein, zu Salatgerichten, sowie zu frischem Käse, kalten Vorspeisen und hellem Fleisch.
Temperatur	Bester Trinkgenuß bei ca. 12° C