



## Gelber Muskateller 2017

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