



Gelber Muskateller 2019

Herkunft und Boden	Gemeinde Jois - vom Südhang des Hackelsberges Sandiger Boden mit Schiefer im Untergrund, der die Mineralität und Würzigkeit im Wein fördert
Alter der Reben	ausgepflanzt 2008
Erntezeit	im September 2019, von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	10,4 % Vol.
Restzucker	4,3 g/l
Säure	7,4 g/l
Beschreibung	blasses Gelb in der Farbe, im Duft feines Aroma nach Muskattrauben, pikanter Geschmack nach Pfirsich und Muskat, fein und süffig
Optimale Trinkreife	2020 – 2022
Speisenempfehlung	Der ideale Aperitifwein für jede Jahreszeit, ein toller Sommerwein
Temperatur	Bester Trinkgenuß bei ca. 12° C