



Gelber Muskateller 2018

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 August 2018, von Hand gepflückt
Ausbau	imahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,6 g/l
Beschreibung	helles Strohgelb in der Farbe, in der Nase Pfirsicharomen und Anklänge von reifen Birnen, am Gaumen würzig, fein und mild mit süffigem Abgang
Optimale Trinkreife	2019 – 2021
Speisenempfehlung	Der ideale Aperitifwein für jede Jahreszeit, passt hervorragend zu Salatgerichten, kalten Vorspeisen, frischem Käse und ist auch ein toller Sommerwein.
Temperatur	Beste Trinkgenuß bei ca. 12° C