



Weinexpertise



2018 Muskateller trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	290-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Pfalz
Rebsorte:	Muskateller
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2019
Auslobung:	eleganter, von klaren, intensiven Muskataromen geprägter Weisswein mit viel gelber Frucht von Mirabelle und Ananas am Gaumen. Abgerundet von einer feinen, delikaten Säure
Speiseempfehlung:	zu asiatischen Gerichten, perfekt zu gegrilltem Fisch und Gemüse
Trinktemperatur:	9-11°C
Alkohol:	12,9 %Vol.
Restzucker:	2,6 g/l
Säure:	6,7 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.