



W e i n e x p e r t i s e

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



Weinexpertise



2022 Muskateller trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	290-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Muskateller
Rebsorte:	Muskateller
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Der Ursprung der Muskateller-Rebe liegt in Kleinasien und wurde von den Griechen von dort aus im gesamten Mittelmeerraum verbreitet. Später von den Römern als besonders edler Wein geschätzt, ist der Muskateller heutzutage fast in jedem Weinanbaugebiet vertreten.
Auslobung:	Aromatisch-intensiv mit elegantem Duft und feinen Aromen von Muskat und Orange. Am Gaumen entfaltet sich die volle gelbe Frucht von Ananas und Mirabelle. Feingliedrig und mit langem Nachhall.
Speiseempfehlung:	Ein idealer Begleiter zu scharfen asiatischen Gerichten, würzigen Fischgerichten, Meerestieren und Geflügel.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,42 %Vol.
Restzucker:	5,4 g/l
Säure:	6,1 g/l

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