



321 Gelber Muskateller trocken Gutswein

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten sandigen Lehm Böden bringen fruchtige sowie leichte Weißweine hervor. Diese bleiben bis zur Vollreife am Rebstock und werden nach schonendem Abpressen gekühlt vergoren.

Typizität des Weines

Zarte Muskataromen, Rauch und Vanille bestimmen diesen Wein genauso wie Pfeffernuss und Bratapfel. Die delikate Süße schmeichelt dem Gaumen und die erfrischende Säure gibt den Druck, der zum Nachtrinken verführt.

Expertise

Rebsorte:	100 % Gelber Muskateller
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Abenheim
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	11,0 % vol.
Restzucker:	0,9 g/l
Säure:	5,2 g/l
Histamingeprüft:	< 0,25 mg/l

Speiseempfehlung

Gegrilltes Lamm oder gebratener Fisch leicht mit Muskatnuss gewürzt, passen hervorragend zu diesem Wein. Zum Nachtisch kann es Zimteis mit Orangen sein. Einer Trinktemperatur von 8 - 10 °C ist ideal.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 0225 0
EAN-Karton 4 036613 0226 7