Gelber Muskateller | 2025

Jahrgang: 2025



Alkohol: 12,0%
Säure: 6,6g
Restzucker: 2,5g
Zum Online-Shop

Verkostungsnotiz:
Helles Gelbgrün, kernig, strahlend, feiner Touch von Muskatnuss, ein Hauch von Holunderblüten. Saftig, elegant, frisch strukturiert, ein Wechselspiel aus Limette und Trauben, frisch und feinwürzig, ein animierender Sommerwein.

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 5-7° Celsius

Speisenempfehlung:
Der frisch-fruchtige, aromatische, Aperitif!