Gelber Muskateller | Gelber Muskateller 2022

Jahrgang: 2022

Alkohol: 12,0%
Säure: 6,9g
Restzucker: 4,2g

Bewertungen:
Gault Millau: 16,5 Punkte

Verkostungsnotiz:
Ganz klassisch mit weitem, noblem Fruchtangebot, zart grünwürzig, eine Prise Pfeffer, Geleefrüchte, kecke Säure, bleibt dem Fruchtsortiment treu, fester, steiniger Kern, sehr gute Länge, ausgeprägter Spaßfaktor.
(Dietmar Bruckner, Vinaria 2023)

Reifepotential: 1-2 Jahre

Serviertemperatur: 5-7° Celsius

Speisenempfehlung:
Der frisch-fruchtige, aromatische, Aperitif!