



Gelber Muskateller | Gelber Muskateller 2018

Jahrgang: 2018

Alkohol: 12,0%

Säure: 5,3g

Restzucker: 6,5g

Bewertungen:

Gault Millau: 16 Pkt.

Verkostungsnotiz:

Helles Gelb, Silberreflexe. Feine weiße Pfirsichnuancen, intensiv traubiges Bukett, unterlegt mit aromatischen Noten und Muskatnuss, Mittlerer Körper, saftig-würzig unterlegte Fruchtsüße feine Steinobstanklänge, lebendige Struktur, stoffig und präzise, zitronig animierender Nachhall.

Serviertemperatur: 7-8° Celsius

Speisenempfehlung:

Der frisch-fruchtige, aromatische, Aperitif!

