

Frizzante Gelber Muskateller

Ein Schaumwein aus der Sorte Gelber Muskateller.

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, Abfüllung mit Kohlensäure 3,5 Bar

Erntedatum: Mitte September
Erntegradation: 16° KMW
Alkohol: 12,5 %vol
Säure: 5 g/l
Restzucker: 25 g/l
Trinkreife: 2024-2028

Beschreibung:

Ein perfekter Aperitif, mit feinen anklängen von Hollunderblüten, Marille und animierender Perlage.

Speisenbegleitung:

Ein perfekter Aperitif mit anklängen von Hollunderblüten sowie Marillen, feine Perlage mit einem perfekten Zucker- Säurespiel

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion