

Gelber Muskateller 2017

Neu im Sortiment!

Typisches muskierendes Aroma, feinfruchtig, knackige Säure, gute Länge im Abgang.

Vinifikation

Händische Traubenteilung im Sommer für mehr Aroma und Fruchtigkeit.

Maschinelle Ernte in den frühen Morgenstunden, um schnell das Lesegut in den Keller zu bekommen, danach Zusatz von Trockeneis als Oxidationsschutz.

Anschließende Maischestandzeit von 24 Stunden, schonend abgepresst und bei sehr kühlen 13 °C imahltank vergoren.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,3 % vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 5,8 g/l

Prüfnummer: LP3036/17

