

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER

GELBER MUSKATELLER RIED EKARTSBERG 2024

KOSTNOTIZ

Durch die duftige Muskataromatik und seine traubigen, floralen Noten unvergleichbar fruchtig im Geschmack. Das spezielle Kleinklima der Riede Ekartsberg sorgt für eine perfekt ausbalancierte, animierende Frische im Abgang.

VINIFIKATION

In den kühlen Morgenstunden gelesen, kurze Maischestandzeit, danach schonend gepresst und im Stahltank vergoren.

SPEISENEMPFEHLUNG

Durch den feinen Duft ein interessanter Speisenbegleiter zu würzigen Vorspeisen mit Fisch oder Rohschinken, sowie zu exotischen Gerichten oder als Aperitif.

Optimale Trinkreife bis: 2027 Serviertemperatur: 8-10 °C

Qualitätswein trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol. Flasche 0,75 | Restzucker $5,6 \, g/l$ Säure 5,7 g/l

Zutaten & Nährwerte Brennwert in 100 ml: 318kJ/76kcal Enthält Sulfite

