

GELBER MUSKATELLER RIED EKARTSBERG 2025

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 floralen Duft ein feiner Speisenbegleiter zu würzigen Vorspeisen mit Fisch oder Rohschinken, sowie zu exotischen Gerichten oder als Aperitif.

Optimale Trinkreife bis: 2028

Serviertemperatur: 8-10 °C

Qualitätswein trocken

Alkoholgehalt 12,5 % Vol.

Flasche 0,75 l

Restzucker 5,5 g/l

Säure 5,8 g/l

Zutaten & Nährwerte

Brennwert in 100 ml:

313kJ/75kcal

Enthält Sulfite

