

GELBER MUSKATELLER

RIED STEINHAGEN

2016



Fruchtiger, erfrischender Duft nach gelben Trauben. Holunder und Rosenblüten, am Gaumen saftig knackige Struktur, grüner Apfel, leichte Zitrusaromen im Abgang; gut integrierte Säure, idealer Wein für heiße Sommertage.

Alter der Rebstöcke: 10 Jahre

Boden: sandiger, steiniger Boden

Ernte: Mitte Ende September

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 16-18° C

Alkohol: 12,5% vol

Restzucker: 3,8g/l

Säure: 5,8 ‰

Trinkreife: 2017 bis 2022

Speisenempfehlung: Als Aperitif oder auch idealer Speisen Begleiter zu leichten Vorspeisen und exotischen Suppen. Ebenso passend zu Fisch und Geflügel; perfekter Wein für heiße Sommertage zum Genießen auf der Terrasse.

Optimale Serviertemperatur: 10 - 12°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

