

CHRISTIAN



Heußler



2024 GELBER MUSKATELLER TROCKEN

zarte Gelbfrucht mit würzigem Muskateffekt; frisch und harmonisch, mit feinwürzigem Nachhall.

Muskateller gilt übrigens als die älteste historische Edelrebsorte der Welt (vermutlich 3000 v. Chr.) Die allerersten Weine überhaupt wurden aus ihr bereitet!

BODEN von Kalklettenböden des Rhodter Rosengarten

ERTRAG 68hl/ha

VINIFIKATION gezügelte Vergärung im Edelstahltank zwischen 18-20 C°
Lagerung auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung, zur Stabilisierung der feinen Muskatnoten!

GENUSS Sehr guter Solist....passt aber auch hervorragend zu leichter oder exotischer Sommerküche!

LAGERFÄHIGKEIT 3-5 Jahre

ARTIKELNUMMER 116

TRINKTEMPERATUR 8,0 °C

ANALYSE A 12,1 %vol · S 6,6 g/l · RZ 7,3 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 74,0 kJ (18 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,69 g

DAVON ZUCKER 0,73 g

