

CHRISTIAN



Heußler



2025 GELBER MUSKATELLER TROCKEN

zarte Gelbfrucht mit würzigem Muskateneffekt; 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 11,7 %vol · S 6,2 g/l · RZ 8,7 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 72,0 kJ (17 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,79 g

DAVON ZUCKER 0,87 g

