

Weinexpertise

2016

Muskateller

Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Aus besten Riesling-Weinbergen rund um Schweigen.

Karge, mit alten Reben bestockte Kalksteinböden.

Von Natur aus geringe Erträge und Trauben erster Güte.

Der Ausbau:

Die Trauben werden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und nach 30 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte im 2400 Liter fassenden, Eichenholzfass. Nach ausgedehnter Gärung mit wilden Hefen, ausgiebigem Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im Juni 2017.

Der Wein:

Frisch gelbe Reflexe im Glas. In der Nase Duft von Steinfrucht, Citrus und etwas Apfel. Am Gaumen saftig und zupackend jedoch auch geschmeidig und schmeichelnd.

Vorhandener Alkohol:.....	11,0 % Vol.
Säure:.....	8,2 g/l
Restzucker:.....	12,1 g/l
Trinktemperatur:.....	7-10 °Celsius

