



# Weinexpertise

2016

## Goldmuskateller

Deutscher Qualitätswein trocken

### Der Weinberg:

Aus besten Weinbergen auf Kalkboden gewachsen.

Von Natur aus geringe Erträge und Trauben erster Güte.

### Der Ausbau:

Die Trauben werden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und nach 48 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Nach ausgiebigem Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im Juni 2018.

### Der Wein:

Frisch gelbe Reflexe im Glas. In der Nase Duft von Stachelbeere, Ananas, Steinfrucht, Citrus und etwas Apfel.

Am Gaumen saftig und zupackend jedoch auch geschmeidig und schmeichelnd.

Vorhandener Alkohol:.....	11,0 % Vol.
Säure:.....	8,5 g/l
Restzucker:.....	8,6 g/l
Trinktemperatur:.....	8-10 °Celsius