



Muskateller

Eichberg, Südsteiermark DAC, Sattlerhof (Bio)

Aromenspektakel aus Südsteiermark

Beschreibung:

Duftiges Vergnügen von einem der besten Weingüter Österreichs

Degustationsnotiz:

Helles, funkelndes Gelb, in der Nase begeisterndes Aromaspektakel vom ersten Augenblick an. Man riecht reife Muskateller-Trauben, dazu viel frisch geriebenen Koriander und wohlriechendes, ätherisches Zitronengras. Der Geschmack bestätigt die Nase, Lebendigkeit wechselt sich mit glockenklarer Frische, zitroniges, hoch-elegantes Finish. Ein toller Wein, der als Aperitif oder auch zu vielen asiatischen Speisen hervorragend passt.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Südsteiermark DAC

Ausbau: imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Muskateller

Artikelnummer: 1112720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muskateller

Eichberg
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Muskateller
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.