Gelber Muskateller trocken

VDP.Ortswein, Sulzfelder, Weingut Zehnthof Luckert (Bio)

Wer Muskateller mag – wird diesen lieben!

Beschreibung:
Wie fast jeder Wein vom Zehnthof Luckert ist auch dieser Gelbe Muskateller spontanvergoren und anschließend im Doppelstückfass aus Spessarteiche ausgebaut worden. Die Fässer sind dabei nicht neu, sondern schon einige Jahre in Gebrauch. So sorgen sie eher für eine Mikrooxidation als für eine wahrnehmbare Holznote im Wein. Der Wein zeigt eine angenehme Stoffigkeit, ohne überdreht oder in der Frucht kitschig zu sein.
Aromenprofil:
Leuchtendes Goldgelb, feinwürziger, präziser Duft mit Steinobst und wilden Kräutern. Im Glas herrliche Grapefruitfrucht, Hollunderblüten und saftiger Weinbergpfirsich. Intensives und mineralisch-feines Finale.
Passt zu:
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Sulzfelder
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Gelber Muskateller
Artikelnummer:	1247625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gelber Muskateller trocken

VDP.Ortswein
Sulzfelder

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Gelber Muskateller
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch