



Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Biodynamisch)

Fruchtig-verspielter Hochgenuss

Beschreibung:

Dieser Bio-Gutswein stammt aus sieben der besten Rieden der Tements, in denen die Rebstöcke auf Sand- und Schieferböden wachsen. Der ideale Reifegrad der Trauben sowie ein auf Frucht und Lebendigkeit abgestimmter, schonender Ausbau prägen diesen duftig-aromatischen Traditionswein der Südsteiermark und stellen den einzigartigen Charakter der Rebsorte grandios in den Mittelpunkt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, 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: Weingut Tement (Biodynamisch)

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Gelber Muskateller

Artikelnummer: 1029324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Gelber Muskateller
Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 11.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.