

## Weinexpertise



### 2018 Muskateller trocken Qualitätswein

Durch gekühlte Gärung ist das Muskateller-Aroma sehr gut erhalten. Sehr duftig. enthält Sulfite

|                     |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikel:            | 200                                                                                                        |
| Gebinde:            | 0.75 Ltr.                                                                                                  |
| Land/Anbaugebiet:   | Württemberg                                                                                                |
| Jahrgang:           | 2018                                                                                                       |
| Ort/Lage:           | Adolzfurter Schneckenhof                                                                                   |
| Rebsorte:           | Muskateller                                                                                                |
| Qualitätsstufe:     | Qualitätswein                                                                                              |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                                                                                    |
| Besonderheiten:     | Wein der Kategorie Lagenwein Feine Muskataromen mit floralen Nuancen sowie ein hauch von kräutrigen Aromen |
| Trinktemperatur:    | 6-8                                                                                                        |
| Alkohol:            | 12,5 %Vol.                                                                                                 |
| Restzucker:         | 4,5 g/l                                                                                                    |
| Säure:              | 6,1 g/l                                                                                                    |
| Weinr.:             | 200/2018                                                                                                   |
| AP-Nr.:             | 602 018 19                                                                                                 |

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.