

Weinexpertise



2018 Muskateller Qualitätswein

Durch gekühlte Gärung ist das Muskateller-Aroma sehr gut erhalten. Sehr duftig. Auch als Begleiter zu Chinesischen Speisen bestens geeignet. enthält Sulfite

Artikel:	201
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Württemberg
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Adolfzfurter Schneckenhof
Rebsorte:	Muskateller
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	lieblich
Besonderheiten:	Wein der Kategorie Lagenwein Feine Muskataromen mit floralen Nuancen sowie ein hauch von kräutrigen Aromen
Trinktemperatur:	6-8
Alkohol:	11,5 %Vol.
Restzucker:	24,7 g/l
Säure:	5,9 g/l
Weinr.:	201/2018
AP-Nr.:	302 017 19

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