

Die Reben stehen im Bodenheimer Silberberg, einer guten, traditionellen, sonnenverwöhnten Weinlagen mit tiefgründigen Lößlehm Böden. Behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur geschieht die Pflege vom Rebstock bis zur Flasche nach ökologischen Richtlinien. Die Trauben wurden im Sommer ertragsreduziert und in der Traubenzone entblättert. Dadurch konnten die wenigen verbleibenden Trauben von viel Sonne profitieren.

Gelber Muskateller trocken



Die gold-gelben Muskateller-Trauben wurden spät geerntet und schonend ausgepresst. Die langsame Vergärung, zur Erhaltung der Aromen, fand im gekühlten Edelstahltank statt. Er ist geprägt von einem wunderschönen, vollen Bukett, das an reife exotische Früchte erinnert.

Ein Wein, der die Fülle des Sommers in die Nase strömen lässt. Im Geschmack überzeugen die feinen Aromen die an Litschi, Quitte und Mango erinnern, mit einem Hauch von Limette. Sie schmecken förmlich die Trauben in Ihrem Glas. Seine Eleganz und Fülle macht ihn unwiderstehlich. Durch diesen einzigartigen, aromatischen, kraftvollen Duft und Geschmack, eignet sich dieser Gelbe Muskateller prima als Aperitif. Aber auch zum Essen mit korrespondierendem Gegenüber - zum Beispiel zum Ziegenkäse. Oder probieren Sie ihn einmal als Begleiter zu Honigmelone mit Schinken, Käse oder exotischen Fischgerichten.

| | | |
|---------------------|-------------|------------|
| Analysedaten | Alkohol: | 12,0 Vol % |
| Jahrg. 2017: | Restzucker: | 8,2 g/l |
| | Säure: | 6,5 g/l |

Auszeichnungen:

| | | |
|--------|---------------------------|---------------|
| 2016er | Landesweinprämierung: | Gold |
| 2016er | DLG-Bundesweinprämierung: | Silber |
| 2015er | DLG-Bundesweinprämierung: | Silber |
| 2014er | DLG-Bundesweinprämierung: | Gold |
| | Landesweinprämierung: | Gold |

