

Weinexpertise

2022 Gelber Muskateller - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	3922075	Alkohol:	11,3 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	15,3 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 09 23	Säure:	7,1 g/l

Wein:	Für neuartige Geschmackseindrücke, bewusst untypisch für Trocken-Trinker ausgebaut. Charakteristisch im Duft stark ausgeprägt mit Noten, die an Rosen erinnern. Auf der Zunge fein, klassisch, elegant, nicht überladen, genau auf den Punkt gebracht. Eine schlanke, elegante Erscheinung mit kräftigem Rückgrat! Gutes Süße-Säure-Fruchtspiel, das für einen langen Nachhall und Frische sorgt. Kein Wunder, dass bereits Kaiser Barbarossa diese gerade in der Südpfalz sehr traditionelle Sorte schätzte und sie auch im Nibelungenlied Erwähnung findet.
Trinkempfehlung:	Weine, die Gelegenheit haben, ihre volle Aromatik zu entwickeln, sind hervorragende Begleiter bei Tisch. Der gelbe Muskateller führt daher einen anregenden Dialog mit asiatischen Gerichte, Roquefortkäse mit Feige oder Kalbsstreifen in Sahnesauce.
Ort / Lage:	Pleisweiler-Oberhofen
Boden:	Buntsandstein
Ausbau:	im Edeltank
Geschmack:	halbtrocken
Trinktemperatur:	10-12 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Gelber Muskateller