

## Weinexpertise

### 2023 Gelber Muskateller - Pleisweiler-Oberhofen

#### Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	3923075	Alkohol:	11.5 %
Gebinde:	0.75 l	Restzucker:	9.7 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 18 24	Säure:	6.5 g/l

**Wein:** Ein energiegeladener Muskateller, bewusst untypisch für Trocken-Trinker ausgebaut. Charakteristisch im Duft stark ausgeprägt mit Noten, die an Rosen, getrocknete Kräuter, Sommerwiese und auch Pfirsich und Quitte erinnern. Auf der Zunge fein, klassisch, 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. Ein energiegeladener Muskateller, bewusst untypisch für Trocken-Trinker ausgebaut. Charakteristisch im Duft stark ausgeprägt mit Noten, die an Rosen, getrocknete Kräuter, Sommerwiese und auch Pfirsich und Quitte erinnern. Auf der Zunge fein, klassisch, 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, wie einem scharfen Curry.

**Ort / Lage:** Pleisweiler-Oberhofen

**Boden:** Buntsandstein

**Ausbau:** im Edelstahltank

**Geschmack:** halbtrocken

**Trinktemperatur:** 10-12 °C

**Anbaugebiet:** Deutschland - Pfalz

**Rebsorte:** Gelber Muskateller