

wilker

1 5 9 7

Weingut Wilker - Hauptstraße 30 - D-76889 Pleisweiler-Oberhofen - www.wilker.de
weingut@wilker.de - Telefon: 06343/2202 - Fax: 06343/4379

Weinexpertise

2018 Gelber Muskateller trocken - Pfalz

Pleisweiler-Oberhofen



Artikel-Nr.:	39-18	Alkohol	13,0 %Vol.
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	4,6 g/l
A. P. Nr.:	5060085001419	Säure:	6,1 g/l

Wein: Herzlich willkommen im Hause Wilker! Mit dem 2017er Jahrgang brachten wir zum ersten Mal aus einer Neuanlage die Rebsorte Muskateller auf die Flasche. Hier nun der 2018er! Für neuartige Geschmackseindrücke, eher untypisch bewusst für Trocken-Trinker ausgebaut. Charakteristisch im Duft geprägt von Noten, die an Muskat und Aprikose erinnern. Auf der Zunge bringen Aromen von weißem Pfeffer, Physalis und Kardamom Abwechslung. Eine schlanke, elegante Erscheinung mit kräftigem Rückgrat! Kein Wunder, dass bereits Kaiser Barbarossa diese gerade in der Südpfalz sehr traditionelle Sorte schätzte und sie auch im Nibelungenlied Erwähnung findet.

Speisenempfehlung: Weine, die Gelegenheit haben, ihre volle Aromatik zu entwickeln, sind hervorragende Begleiter bei Tisch. Der gelbe Muskateller führt daher einen anregenden Dialog mit Kalbsstreifen in Sahnesauce oder Blattsalaten serviert mit Kürbiskernen und Speck. Auf dem Brot passen Liptauer und vegetarische Brotaufstriche. Überhaupt ist der Neuling zur vegetarischen Vesper, Kichererbsen und Linsen ein Genuss. Bei Ihrer Lieblingssendung dürfen zu einem Glas Wein Cashewkerne, gerne auch mit Kräutern verfeinert, nicht fehlen!

Ort / Lage:	Pleisweiler-Oberhofen
Boden:	Buntsandstein
Ausbau:	im Edeltank
Lagertemperatur:	Optimal bei gleichbleibender Temperatur zwischen 5° und 12° C.
Trinktemperatur:	10° - 12° C
Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Rebsorte:	Gelber Muskateller
Geschmacksrichtung:	trocken