

Weinexpertise

MUSKATELLER & MUSCARIS trocken

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Muskateller u. Muscaris

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,4 g/l · Säure: 6,4 g/l · Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Die Rebsorte Muskateller gilt als eine der ältesten Rebsorten weltweit. Der Muscaris wiederum ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1987. Hierbei wurde die Muskateller-Rebe mit der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Solaris gekreuzt und erhielt dadurch eine natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten.

Unsere Trauben für diese Cuvée stammen aus ertragsreduzierten Parzellen. Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Trauben mit unserer Kelter schonend abgepresst. Nach der Gärung erfolgte eine ausgedehnte Lagerung auf der Feinhefe.

Im Glas erstrahlt diese Cuvée in einem schönen Hellgelb. Der Wein besticht in der Nase durch seinen fruchtigen Muskat-Ton welcher sich mit einem feinen Rosenduft paart. Begleitet wird dieses Bukett von blumigen Aromen und dem Duft süßer Früchte wie Litschi, Mongo und Honigmelone. Die Fruchtaromen harmonisieren hervorragend mit der dezenten Säure. Ein lebendiger und duftiger Wein mit fruchtigem Nachhall und dabei angenehm trocken.

Speiseempfehlung

Perfekt zur aromatischen asiatischen Küche. Aber auch zu einem Ziegenfrischkäse mit Honig, Lavendel und Nüssen oder einem Couscous-Salat mit Minze, Orange und gerösteten Mandeln. Desserts werden ebenso gut begleitet, hier empfehlen wir Milchreis mit Mango und Litschi oder ein feines Panna Cotta mit Rosensirup.

