

Weinexpertise

MUSKATELLER & MUSCARIS trocken



Jahrgang 2022

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Muskateller & Muscaris

Optimale Serviertemperatur: 8-12°C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,7 g/l

Säure: 6,3 g/l

Alkohol: 12,5 %

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. Da die Solaris-Rebe als Muttersorte hergenommen wurde ist auch der Muscaris eine sogenannte neue Piwi-Sorte.

Im Glas erstrahlt dieses Cuvée in einem schönen hellgelb. Der Wein besticht durch seinen fruchtig, würzigen typischen Muskatton. Im Duft wird er von Aromen wie Orange, Apfel und Traube begleitet. Ein lebendiger, duftiger Wein mit fruchtigen Nachhall- und dabei angenehm trocken.

Speiseempfehlung

Der Muskateller-Muscaris lässt sich durch seinen fruchtigen, würzigen Geschmack gut mit der Asiatischen Küche kombinieren. Sie bietet Gerichte wie z.B. würzige Geflügel-Curry und Chili.

