



## Muskateller Secco trocken

(Artikel-Nr. 6116 )

<b>Rebsorte/Ertrag pro Hektar:</b>	Muskateller - 55 hl/ha
<b>Inhalt:</b>	0,75l/Schraubverschluss
<b>Weinart</b>	Perlwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	QbA
<b>Anbaugebiet:</b>	Ortenau/Baden/Deutschland
<b>Lage:</b>	Rebflächen in Neuweier
<b>Bodentyp:</b>	Granit, z.T. Lehmböden.
<b>Vinifikation:</b>	Handlese, leichtes quetschen der Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18°C.
<b>Farbe:</b>	Helles gold-gelb mit grünen Reflexen.
<b>Duft:</b>	Zeigt im Duft erfrischende Noten von Grapefruit, Limette und Orangenblüten
<b>Trinktemperatur:</b>	4–6 °C
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,0 %
<b>Verkostungsnotiz:</b>	Aufregend prickelnder Charakter sowie jugendlich frisch
<b>Speisenempfehlung:</b>	Als Aperitif, auch idealer Begleiter für laue Sommerabende, Grillfeste und Partys
<b>Trinkreife/Lagerempfehlung:</b>	Jetzt/2 Jahre
<b>EAN-Code Flasche:</b>	4260353843358

