



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2022

2021 GELBER MUSKATELLER Q.b.A.



Wer einmal diese lebendige, fruchtsüße Variante des Muskatellerweins genossen hat, weiß warum sich diese Rebsorte seit Jahrtausenden in den Gläsern der Weingenießer hält und zurecht ein Wein der großen Kaiser, wie Karl dem Großen oder Friedrich Barbarossa, war.

Keine andere Rebsorte liefert uns so eine intensiv fruchtige und würzige Aromatik, die so stark an Muskat erinnert wie diese. Gleichzeitig belebt eine angenehme Säurefrische den Trinkgenuss. Wenn der Gelbe Muskateller - wie in diesem Fall - lieblich ausgebaut wurde, ist er ein angenehmer leichter Wein, der durchaus solo genossen werden kann.

Da die Hefe bei ihrer Gärarbeit am liebsten Traubenzucker verzehrt, bleibt im letzten Teil der Gärung nur Fruchtzucker übrig, der nach einem Gärstopp den resultierenden Wein fülliger und fruchtsüßer schmecken lässt.

Damit ist der Gelbe Muskateller ein animierender Partner zur Käselektion, Aber auch zu cremigen Desserts wie Crème Brulée oder Bayerischer Creme ist er eine fruchtige Ergänzung, vielleicht aber auch ein schöner Genusstropfen anstelle eines Desserts.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Alkohol: 10,5 % vol.

Artikel-Nr.: 14

Füllmenge: 0,75 l

Allgenhinweis: enthält Sulfite

