

2017 GELBER MUSKATELLER Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



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 war wie Karl dem Großen oder Friedrich Barbarossa. Keine andere Rebsorte liefert uns so eine intensiv traubige Aromatik mit einer eleganten Muskatwürze und gleichzeitig belebenden Säurefrische wie der Gelbe Muskateller. Wenn er dann noch - wie in diesem Fall - während der Gärung gestoppt wurde, ist er auch noch unvergleichlich leicht mit 10% Vol. und für einen langen Sommerabend ein Genuss ohne Reue.

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 Bayrischer Crème ist er eine fruchtige Ergänzung, vielleicht aber auch ein schöner Genusstropfen anstelle eines Desserts.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 10 % vol.

Artikel-Nr.: 14

Füllmenge: 0,75 l

Allgenhinweis: enthält Sulfite