



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise April 2025

2024 GELBER MUSKATELLER trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Gelber Muskateller – was für ein traditionsreicher Name! Mit seinen fast 200 verwandten Muskateller-Sorten blickt diese Rebsorte bereits auf Jahrtausende der Geschichte zurück und war bereits bei den Griechen und Römern sehr geschätzt. Weltweit wird sie fast überall angebaut, vor allem wenn es um edelsüße Weine geht. Aber in Deutschland erlebt diese Rebsorte in den letzten Jahren eine besondere Renaissance als elegant trocken ausgebaute Variante.

Aromatische Rebsorten sind in den letzten Jahren wieder verstärkt in den Focus gerückt. Ganz klar ist das an der Steigerung der Rebflächen zu erkennen: Diese hat sich in den letzten Jahren in Deutschland um etwa 100% gesteigert, auch wenn sie bezüglich der Fläche noch keine große Rolle spielt. Gerade im Herbst kommt es entscheidend auf die Handarbeit an, um die kleinen goldgelben Beeren in ihrer idealen, tiefgründigen Lage des Silberbergs gesund reifen zu lassen. Dadurch schenken sie uns schließlich im Wein ihr volles, saftiges Traubenaroma mit einem markanten Muskatton.

Dieser würzige und zugleich fruchtige Charakter macht diesen Wein geradezu perfekt als Partner für asiatische Gerichte mit süß-saurer Ausrichtung, Geflügel mit exotischen Saucen oder zu kräftigem Käse bzw. zum herzhaften Käsefondue als auflockernder Kontrapunkt.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 13 % vol.

Artikel-Nr.: 37

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 322 kJ /
(77 kcal)
Pro 100 ml

