

Pfalz | 2011

Muskateller QbA feinherb



DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Kapelle

BODEN

sandiger Lehm-Löß

DIE TRAUBEN

LESE

27.09.2011 | 82° Oechsle | 12h Maischestandzeit | Gärtemp. 14-18°C | Gärdauer 15 Tage

DER WEIN

ANALYTIK

Alkohol 11,4%vol | Gesamtsäure 7,2 g/l | natürl. Restsüße 21,0 g/l
Vergärung und Lagerung im Edeltank

DEGUSTATION

Ein herrlicher Duft von Orangenblüten liegt in der Luft, wenn der Muskateller eingeschenkt wird. Fein und elegant seine Säurespiel und verführerisch süffig ist seine natürliche Restsüße. Auf der Zunge findet sich das typische Muskataroma mit etwas Quitte.
Trinken Sie ihn zu kräftig, deftigen Speisen, zum fruchtigen Kompott oder zur gemütlichen Plauderei.
Trinktemperatur: 8-12°C, Lagerpotential: bis 4 Jahre



WEINGUT
SCHERR