



WEINGUT
SCHERR



Gelber Muskateller QbA feinherb

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Kapelle, Flemlinger Vogelsprung

BODEN

sandiger Lehm-Löß

DER WEIN

AUSBAU

Vergärung und Lagerung im Edelstahltank | lange Maischestandzeit

DEGUSTATION

Ein herrlicher Duft von Orangenblüten liegt in der Luft, wenn der Muskateller eingeschenkt wird. Fein und elegant sein Säurespiel und verführerisch süffig die 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