

Dieser Wein wächst in der traditionellen Weinlage Bodenheimer Silberberg, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehm-böden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.



## ***Gelber Muskateller trocken***

Die goldgelben Muskateller-Trauben wurden spät geerntet und schonend gepresst. Die langsame Vergärung, zur Erhaltung der Aromen, erfolgte im gekühlten Edelstahltank. Der Wein ist geprägt von einem schönen, vollen Bukett, das an reife exotische Früchte erinnert.

Ein Wein, der die Fülle des heißen Sommers in die Nase strömen lässt. Im Geschmack überzeugen die feinen Aromen die an Litschi, Quitte und Mango erinnern, mit einem Hauch von Limette. Man schmeckt die Trauben im Glas. Seine Eleganz und Fülle machen ihn unwiderstehlich.

Durch den einzigartigen, aromatischen, kraftvollen Duft und Geschmack, eignet sich der Gelbe Muskateller hervorragend als Aperitif. Aber auch zum Essen mit korrespondierendem Gegenüber, zum Beispiel zum Ziegenkäse. Oder probieren Sie ihn als Begleiter zu Honigmelone mit Schinken, asiatischer Küche oder zu exotischen Fischgerichten.

**Analysedaten**    Alkohol:    13 Vol. %

**Jahrgang 2020:**    Restzucker:    7,8 g/l

                         Säure:            5,9 g/l

### **Auszeichnungen:**

2020er    DLG-Bundesweinprämierung:    **Gold**

2019er    DLG-Bundesweinprämierung:    **Gold**

2018er    DLG-Bundesweinprämierung:    **Gold**

2017er    DLG-Bundesweinprämierung:    **Gold**

ECO Winner 2018



DE-Öko-022

Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:  
„Sorgsam zur Natur  
Geprägt von der Herkunft  
Mit der Handschrift des Winzers  
Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN