

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.

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:	12 Vol. %
Jahrgang 2021:	Restzucker:	7,4 g/l
	Säure:	6,8 g/l

Auszeichnungen:

2021er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold	
	Mundus vini international:	Silber	
2020er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold	
2019er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold	
2018er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold	
2017er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold	ECO Winner 2018

