

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 Lößlehmböden. 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.

Ein Wein, der die Sinne weckt. Er begeistert schon in der Nase mit seinem schönen, vollen Bukett, das an reife exotische Früchte erinnert. Schon das Schnupern macht Lust auf den ersten Schluck.

Im Geschmack überzeugen die feinen Aromen die an Litschi, Quitte und Mango erinnern, mit einem Hauch von Limette. Seine Eleganz und Fülle machen ihn unwiderstehlich.

Durch den einzigartigen, aromatischen, kraftvollen Duft und Geschmack, eignet sich der trockene Muskateller hervorragend als Aperitif. Aber auch zum Essen mit korrespondierendem Gegenüber, zum Beispiel zum Ziegenkäse, Honigmelone mit Schinken, asiatischer Küche, zu exotischen Fischgerichten oder einfach zum Genießen auf der Terrasse.

Analysedaten	Alkohol:	12,0 % vol
Jahrgang 2024:	Restzucker:	7,8 g/l
	Säure:	6,4 g/l

Auszeichnungen:

2023 er	Landesweinprämierung:	Silber
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

