

Der feinfruchtige Muskateller ist
bei uns ausverkauft.
Zukünftig wird der Muskateller
trocken ausgebaut.

Dieser Wein wächst in traditionellen Weinlagen 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 feinfruchtig

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 Jahr 2022 haben wir uns entschlossen, den Muskateller nicht trocken, sondern mit feiner, dezenter Fruchtsüße auszubauen.

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 der asiatischen Küche.

Es ist aber auch ein Wein für genussvolle Weinmomente.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 % vol
Jahrgang 2022:	Restzucker:	14,7 g/l
	Säure:	6,0 g/l

Auszeichnungen:

2022er Landesweinprämierung:	Silber
Organic Wine Award International:	Silber



DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

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



VEGAN