



GOLDMUSKATELLER

süß

Südtirol · Alto Adige DOC

Den Goldmuskateller erkennt man an seinem typischen aromatischen Muskatduft, der sich in diesem Wein mit einer leichten Honigmelonennote verbindet. Die leichte Restsüße verleiht dem Wein eine angenehme Weichheit.

Rebsorte	Goldmuskateller
Anbaugebiet/Klima	ausgewählte Hanglagen rund um Jenesien
Ernte	Ende September bis Mitte Oktober
Weinbereitung	Schonende Abpressung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass.
Charakteristik	<p>Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen</p> <p>Geruch: aromatisch, mit Muskatnoten, fruchtigen Tönen von Zitrusfrüchten und Aprikosen</p> <p>Geschmack: elegant und frisch, mit gut eingebundener Säure und dezentem mineralischen Nachgeschmack, angenehme Restsüße</p>
Passend zu	idealer Begleiter zu typischen Südtiroler Süßspeisen wie Krapfen (Berliner) und Apfelstrudel
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	13 % vol*
Restzucker	55,0 g/l*