



gelber muskateller

2016

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 12,0 % vol
Restzucker: 3,1 g/l
Säure: 5,8 g/l

Weinbeschreibung:

Helles, jugendliches Farbbild, zarter Grünschimmer; wunderschöne Sortenaromatik, wilder Salbei, Hollerblüten, dazu feiner Muskattouch, alles wild durcheinander, expressiv und betörend in der Intensität; am Gaumen kernig und knackig beim Einstieg, saftig in der Säure, dazu zarter Fruchtsübeschub als Ergänzung, elegant bis leichtgewichtig in der Struktur, im Verlauf ebenso intensiv wie im Bukett, plakatives, trockenes Sortenexemplar, ideal als Aperitif, aber auch zu asiatischer Küche, da eine gewisse Schärfe gut abgepuffert werden kann.

Speisempfehlungen:

Dieser „Mittelklasse-Veltliner“ gilt als Allrounder zur heimischen Küche; das beginnt beim Aufschnitt und der Schinkenspeckplatte, setzt sich fort als Begleiter zu eleganten Speisen von Huhn, Kalb und Schwein und endet bei Fischgerichten.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

