



gelber muskateller

wagram ^{DAC}
2021

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 12,5 % vol
Restzucker: 3,2 g/l
Säure: 6,6 g/l

Weinbeschreibung:

Helles, reduktives, zartes Farbbild mit jugendlichen Grünreflexen; wunderschöne „Duftorgie“ mit faszinierendem Muskatparfüm, eine Fülle von Blüten, insgesamt von sortentypischen, floralen, fruchtigen und würzigen Elementen geprägt; fast ein wenig „süßsaurer“ Einstieg am Gaumen, saftige Fruchtsüße wird mit Säurepikeanz auf spannende Weise ausbalanciert, zeigt sich stets elegant, kann aber auch genügend Struktur vermitteln, schafft es, alle Aromen, die sich orthonasal präsentiert haben, auch retronasal wiederzugeben, um somit ein grandioses Sortenspiel zu inszenieren, macht sofort Lust auf den nächsten Schluck, Vorsicht: Suchtgefahr!

Speisenempfehlungen:

Eignet sich als Aperitif ebenso wie zur feinen, asiatischen Küche.




WEINGÜTER
WAGRAM


WAGRAM

