



gelber muskateller

2017

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 12,0 % vol
Restzucker: 2,6 g/l
Säure: 5,8 g/l

Weinbeschreibung:

Helles, jugendliches Farbbild, etwas schüchternes Strohgelb; wunderschöne Duftnoten, ein Muskatparfüm der Extraklasse, faszinierender Mix aus floraler Intensität („Blütenorgie“) und exotischer Fruchtbereicherung; am Gaumen mit reifer Säure ausgestattet, zarte Fruchtsüße im trockenen Gewand, abermals eine beachtliche Bandbreite an sortentypischen Aromen, die sich von floral über würzig und vegetabil bis in die Fruchtvielfalt hineinbewegen, wohlige Kräuternoten, wilder Salbei, etwas Tomatenrispen, reife, gelbe Frucht, vor allem Nektarinen, eleganter, fast langer Nachhall, ein großartiges Sortenexemplar.

Speisenempfehlungen:

Für einen Aperitif fast „überqualifiziert“, hier ruft die asiatische Küche.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

