WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl

BISCHOFFINGER
ENDINGER

2022 Muskateller Feine Frucht

Artikelnummer : 113023

Charakteristik

Der Geruch:
Ein sehr feines Bukett nach Pfirsich, Maracuja und Muskattrauben. Am Gaumen trägt er das passende zarte Säurespiel, klar strukturiert. Alles verbunden mit einem finessenreichen Aromenspiel.

Am Gaumen:
Am Gaumen trägt er das passende zarte Säurespiel, klar strukturiert verbunden mit einem finessenreichen Aromenspiel.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Weinbautradition in den Dörfern am sonnigen Kaiserstuhl besteht seit Jahrhunderten. Das einzigartige Klima und die unterschiedlichen Bodenstrukturen (Enselberg, Rosenkranz, Steinbuck, Engelsberg) sind ein wahrer Schatz für den Anbau von herausragenden Weinen.

Geschmacksrichtung
Lieblich

Rebsorten und Klone
Muskateller

Für diese Rebsorte bietet der Kaiserstuhl beste Anbaubedingungen.

Analytische Werte
Restzucker 26,6 g/l Gesamtsäure 5,7 g/l Alkoholgehalt 11,0 Vol. %

Speisenempfehlung
Als Aperitif oder zu leichten , sommerlichen Gerichten.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad