

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

2024 Muskateller Spätlese Feinherb

Artikelnummer: 121025

Charakteristik

Der Geruch

Helles Strohgelb in der Farbe. Sehr feines Bukett nach Pfirsich und Grapefruit. Duftig - in beliebiger Reihenfolge: Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarinen, knackige Trauben direkt von der Rebe. Intensiv und einladend. Fruchtige Frische und frische Frucht – ein Bukett im Sinne des Wortes! Eine finessenreiche, rassige Säure garantiert Saft und Schmelz, dazu verschwenderische Muskatwürze. Weiße Blumen und ein feines Finish mit Holunderblüte.

Am Gaumen

Im Gaumen trägt er die fruchtige Säure verbunden mit diesem finessenreichen Aromenspiel. Eine finessenreiche, rassige Säure garantiert Saft und Schmelz.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Feinherb

Rebsorten und Klone

Muskateller

Analytische Werte

Restzucker 30,0 g/l / Säuregehalt 5,8 g/l / Alkoholgehalt 11,85 Vol. %

Speisempfehlung

Als Aperitif kühl serviert als anregender Schluck vor dem Menü. Wunderbar zu kombinieren mit feiner Kräuterküche, mit Frischkäse-Terrinen, leichten Salaten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

