

Weingut Salwey



(0,75 L)

2024 Muskateller Gutswein Trocken

Artikelnummer: 102005

Charakteristik

Der Geruch:

Genießen Sie die voluminöse, typische Aromatik dieses einzigartigen Weins, der mit Noten von Muskat, Zitrus und grünem Apfel verführt. Feine Nuancen von schwarzem Pfeffer runden das Geschmackserlebnis ab.

Am Gaumen:

Am Gaumen mineralisch und trocken.

Lagen, Bodenart und Exposition

Salweys Gutsweine sind sortentypische und ausdrucksstarke Weine vom Kaiserstuhl. Immer trocken und durchgegoren eignen sie sich für viele Anlässe und täglichen Genuss. Auf dem Etikett thront der Falke als typischer Bewohner im Naturschutzgebiet, ein Teil unseres Gutsgebietes ist.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorte und Klone

Muskateller

Wie alle Gutsweine vom Weingut Salwey ist auch der Muskateller trocken im typischen Kabinett Stil ausgebaut. Leicht, trocken und fruchtig mit wenig Alkohol und einer frischen Säure. Die Muskateller Trauben wachsen in den Jechtinger und Kaiserstühler Lagen. Der gelbe Muskateller wird ausschließlich mit der Hand gelesen. Liegt dann für vier Stunden auf der Maische und wird danach imahltank gekühlt vergärt.

Analytische Werte

Restzucker 0,7 g/l / Gesamtsäure 5,9 g/l / Alkoholgehalt 11,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Als Aperitif oder zu sommerlichen, leichten Speisen

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° bis 10° Grad

