

Weingut Salwey



(0,75 L)

2025 Muskateller Gutswein Trocken

Artikelnummer: 102083

Charakteristik

Der Geruch:

In der Nase entfaltet dieser edle Muskateller vom Kaiserstühler Weingut Salwey sein typisches, intensiv-volumiges Bouquet aus klassischer Muskatnuss, erfrischender Zitrusfrucht und knackigem grünem Apfel. Dezent Nuancen von schwarzem Pfeffer im Nachhall runden das Geschmacksbild perfekt ab und machen diesen vielschichtigen Weißwein zu einem eleganten Aperitif für anspruchsvolle Kenner.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Jahrgang 2025 geradlinig, trocken und mit einer prägnanten Mineralität, die dem Wein viel Substanz verleiht.

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 im Stahltank 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

