

Goldmuskateller „GOLDKUSS“

Sorte

Goldmuskateller

Ausbau und Lagerung

Die Trauben werden sanft gepresst und der daraus gewonnene Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Ausbau auf der Feinhefe während 5 Monaten.

Weinportrait

Komplexes und aromatisches Duftbouquet nach Zitrusfrüchten, Lemongras und Muskatnoten bis hin zu reifer Pfirsich. Mineralisch und elegant mit rassischer Säure. Ein leichter Wein mit jugendlicher Frische und feiner Süße am Gaumen.

Alkohol	12,50 Vol. %
Gesamtsäure	6,9 g/L
Restzucker	15,00 g/L

