

ÖKONOMIERAT
Ziegler

Weinexpertise



2018er Muskateller feinherb

Dieser eher leichtere Weißwein zeichnet sich durch eine fein fruchtige Säure und das typisch intensive, aber nicht aufdringliche Muskatbukett aus. Die feinherbe Ausprägung mit ein wenig Restsüße steht dem Muskateller sehr gut. Er passt hervorragend zu würzigen Geflügelgerichten. So ist er ein spannender Begleiter zu Ente, z.B. in Orangensauce. Neben der asiatischen und der mediterranen Küche bietet er sich aber auch für Raclette oder zum klassischen Käsefondue an. Als Solitärwein lässt er sich natürlich auch hervorragend genießen.

Artikel:	39
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Pfalz
Rebsorte:	Muskateller
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Alkohol:	11,00 % Vol.
Restzucker:	32,60 g/l
Säure:	6,20 g/l
Allergene:	enthält Sulfite

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.