

# Weinexpertise



2020

## Gelber Muskateller trocken Qualitätswein



<i>Alkohol:</i>	12,0 %Vol
<i>Restzucker:</i>	5,5 g/l
<i>Säure</i>	5,9 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	79 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024

*Histamingehalt:*

### **Der Wein**

*Der Extravagante!*

Das Bukett des Weines ist mit einer 4stündigen Maischestandzeit sichergestellt. Dieser Muskateller ist leicht, rassig mit ausgeprägten, aber feinem Muskatbukett. Ein unverwechselbarer Bukettwein der seine Liebhaber hat. Mit zunehmender Reife und Lagerung wird die kräftige Aromata in den Wein eingebunden. Eine leichte Säure ist kombiniert mit gerade noch trockenem Ausbau.

### **Speiseempfehlung**

Zu leichtem Essen, wie viele Arten von Salate. Fischplatte oder Lachs in Dillsoße, Geflügelterrinen. Auch nach dem Haupt-Essen ein Begleiter zu milden Käsesorten.

### **Die Traube**

Der Muskateller ist eine der ältesten Kulturreben, weshalb es eine große Anzahl von Variationen gibt. Vermutlich liegt der Ursprung der Rebsorte in Kleinasien. Phönizische und griechische Kolonisten verbreiteten den Muskateller im östlichen Mittelmeergebiet. Später schätzten die Römer den griechischen "passum" als besonders edlen Wein. In den Quellen wird der Muskateller häufig auch griechischer Wein oder Zypernwein genannt. Eine sehr alte, hochwertige Traube, weltweit verbreitet.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz  
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960  
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.