WEINEXPERTISE



2025

MUSKATELLER TROCKEN SIGNATUR PUR

Produktnummer: 702

Unser trockener Muskateller aus der Signatur Pur Linie wurde kühl vergoren und reifte sechs Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass - ohne Holzeinfluss und ohne Biologischen Säureabbau. So bleiben seine natürliche Frische, lebendige Säure und die sortentypische Aromatik optimal erhalten. Florale Noten, feine Muskatwürze sowie klare Fruchtaromen prägen diesen geradlinigen, präzisen Wein.

Ein frischer, aromatischer Muskateller für alle, die trockene Weißweine mit lebendiger Säure, intensiver Frucht und ausdrucksstarker Stilistik schätzen - ideal zu leichten Speisen oder asiatischer Küche.

Artikelart:	Weißwein
Linien:	Signatur Pur
Rebsorten:	Muskateller
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	0,8 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Geschmack Wein:	durchgegoren, trocken
Wein-Stil:	fruchtig, aromatisch, komplex, durchgegoren
Speiseempfehlung:	Asiatisch scharf, Asiatisch süß-sauer, Ente, Fisch , Geflügel, Kalb, Meeresfrüchte, Pizza & Pasta
Anlass:	Sommerwein
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite