

Weinexpertise

Bezeichnung:	Herbolzheimer Kaiserberg Muskateller
Jahrgang:	2024
Bodenart:	Sandiger Lössboden mit tief darunter liegendem Muschel -kalk, daher gute Wasserspeicherung
Rebsorte:	Muskateller
Analysewerte:	Alkohol: 11,0 vol% Säure: 6,0 g/l Restsüße: 29,6 g/l
Vinifizierung:	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur:	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe blasses Strohgelb

Nase Litschi, Holunderblüten, feine Ananas Aromen und Muskatnoten

Gaumen herrlich traubenfruchtiger Auftakt, seine Süße ist verführerisch und gut ausbalanciert durch eine feinen Säure. Seine Aromenvielfalt wiederholt sich am Gaumen, der mittellange Abgang verwöhnt mit typischer Muskatellernote.

Speise Empfehlung:

Der orientalischen oder asiatischen Küche kann der Muskateller seine Aromenvielfalt entgegensetzen und durch seine Süße das Pikante regelrecht „entschärfen“. Zu gereiftem Käse ist er ebenfalls ein Genuss.

Besonderheiten

Wegen ihrer hohen Ansprüche an Klima, Boden und Pflege bauen wir die Muskateller Traube nur auf einer kleinen, ausgesuchten Parzelle an. Sie ist eine der ältesten Rebsorten und vor allem im Mittelmeerraum weit verbreitet. In Deutschland nimmt sie eine Sonderstellung ein.

