

Weinexpertise

Bezeichnung:	Herbolzheimer Kaiserberg Muskateller trocken
Jahrgang:	2024
Bodenart:	Sandiger Lössboden mit tief darunter liegendem Muschelkalk, daher gute Wasserspeicherung.
Rebsorte:	Muskateller
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 vol% Säure: 6,0 g/l Restsüße: 6,6 g/l
Vinifizierung:	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau imahltank.
Trinktemperatur:	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe: blasses Strohgelb

Nase: Holunderblüten, Litschi, reife Zitrusfrüchte sowie deutliche Muskatnoten.

Gaumen: animierende Säure, fruchtig, frisch und leicht mit dezenter Mineralität.

Speise Empfehlung:

Idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Salaten, Spargelgerichten oder einfach als unkomplizierter Genuss auf der Terrasse.

Besonderheiten:

Muskateller-Weine duften oft sehr ausgeprägt nach Holunderblüten, Muskatnuss, Zitrusfrüchten, Trauben und exotischen Noten wie Litschi. Dieses sogenannte „Muskat-Aroma“ ist so typisch, dass man die Sorte meist schon am Geruch erkennt – etwas, das nur wenige Rebsorten so klar leisten.

