

Weinexpertise

Bezeichnung	Herbolzheimer Kaiserberg Muskateller trocken Qualitätswein
Jahrgang	2023
Bodenart	Sandiger Lössboden mit tief darunter liegendem Muschel - kalk, daher gute Wasserspeicherung
Rebsorte	Muskateller
Analysewerte	Alkohol: 13,0 vol% Säure: 6,2 g/l Restsüße: 5,8 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe blasses Strohgelb

Nase Holunderblüten, Litschi und der Duft reifer Trauben sowie deutliche Muskatnoten

Gaumen eine angenehme Würzigkeit und feine Frucht bei ausgewogener Säure bestimmen den Eindruck am Gaumen. Im Abgang zeigt sich eine schöne Saftigkeit und Mineralität.

Speise Empfehlung

Ein interessanter Aperitif, seine Würzigkeit macht richtig Appetit, der aber noch mehr kann. Falls Sie einen Wein zu Kürbisgerichten suchen sind Sie hier fündig geworden, darüber hinaus ergänzt seine Aromenvielfalt die orientalische und indische Küche hervorragend.

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.

