

## Weinexpertise

Bezeichnung:	Herbolzheimer Kaiserberg Muskateller Qualitätswein trocken
Jahrgang:	2019
Bodenart:	Tiefer Lößboden, dadurch sehr wasserspeichernd und fruchtbar.
Rebsorte:	Muskateller
Analyse:	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 6,3 g/l Restsüße: 5,4 g/l
Vinifizierung:	Maischestandzeit über Nacht. Gärung und anschließende Lagerung im Edelstahltank.
Trinktemperatur:	7° - 10° Celsius

### Eigenschaften:

In der Farbe zart funkelndes gelb.

Im Geruch florale Aromen, die an blühenden Holunder und Flieder erinnern, umgeben vom zarten Duft nach frischen Trauben und einer feinen Würze.

Belebende Säure paart sich auch im Gaumen mit den lebendigen Aromen. Bis zum Abgang prägen Saftigkeit, Frische und eine ungeheure Aromenvielfalt diesen Wein.

### Empfehlungen:

Dieser Weine eignet sich hervorragend als Aperitif. Er regt die Sinne an und macht Lust auf mehr.

### Besonderheiten:

Die Rebsorte wird wegen Ihrer hohen Ansprüche an Boden, Klima und Betreuung nur auf sehr kleinen Flächen angebaut. Sie ist eine Besonderheit im Konzert der deutschen Weinvielfalt.

