



GOLDMUSKATELLER 2024 SÜDTIROL

Traubensorte: Goldmuskateller

Lage: Kalterersee-Bärental 360 m ü.d.M.

Ertrag: 90 dz/ha

Alkoholgehalt: 12,5 Vol %

Säuregehalt des Weines: 6,0 g/l

Restsüße: 2,5 g/l

Weinbeschreibung: Wie der Name schon verrät, stehen bei diesem Wein die Muskatnoten im Vordergrund. Die Traube wächst im mediterranen Klima oberhalb des Kalterer Sees, wodurch sich feine Düfte nach Orangenblüten und Zitrusfrüchten entwickeln - beeindruckend am Gaumen mit einem bezaubernden Abgang.

Empfehlung: Unser Goldmuskateller ist ein perfekter aromatischer Aperitifwein, der sich sowohl mit Fischgerichten als auch Antipasti oder Käse kombinieren lässt.

Trinktemperatur: 9° - 11°C