

GELBER MUSKATELLER 2020

Kostnotiz

Frisch-fruchtig in der Nase, intensives, muskierendes Aroma, dazu angenehme Säure und gute Länge im Abgang.

Vinifikation

Lange Maischestandzeit mit Trockeneiszusatz. Schonend abgepresst und sehr kühl im Stahltank vergoren.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,4 % vol

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 6,0 g/l

Prüfnummer: LP 2237/20

