

Muskateller "Im Barrique gereift" trocken

Jahrgang: 2021

Analysewerte:

Restsüße: 0,0 g/L **Säure:** 8,5 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Wunderbar trockener, zartgelber Muskateller mit feinen Aromen, die an Bratapfel, weiße Mandeln und feine Vanille erinnern. Vollmundig mit einer edlen Cremigkeit.

Rebsorte: Muskateller

(Gelber) Muskateller – In Deutschland ist die alte weiße Rebsorte eine Rarität; das mag daran liegen, dass in unseren Breiten ein gutes Jahr, ein gutes Terroir und viel Können nötig sind, damit der Muskateller seine Stärken voll ausspielen kann. Die Weine bringen unter den genannten Voraussetzungen goldgelbe, duftige, im Geschmack leicht würzige Tropfen hervor, die zum Betonen der Fruchtaromen gern mit etwas Süße abgerundet werden.

Edition "Im Barrique gereift" aus dem Premium-Weinbau:

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbauprogramm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Essensempfehlung

Passt zu Tagliatelle mit Trüffelsauce, Sushi, Wasabi und Ingwergerichten sowie zum Steinpilzsüppchen.

