

Riesling mit Muskateller "RM" feinherb

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 16,4 g/L **Säure:** 5,8 g/L **Alkohol:** 11,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2023 SILBER

Geschmack

Wir haben einen knackig-frischen Riesling mit einem fruchtigen Muskateller kombiniert und mit feiner Restsüße abgestimmt.

Rebsorte: Riesling

Das Remstal bietet der weltweit erfolgreichen Edelrebe ein hervorragendes Terroir, um seine vielfältigen Talente auf besondere Weise zu entfalten. Dynamik, kräftige Fruchtsäure und gute Lagerfähigkeit sind wesentliche Merkmale der weißen Rebsorte, die trocken, halbtrocken und als edelsüße Spezialität gleichermaßen zu begeistern weiß, ebenso als Grundlage für delikaten Sekt.

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.

Essensempfehlung

Die fruchtig-frische Cuvée passt hervorragend zu Fischgerichten, Geflügel oder zartem Gemüse.

