

X-TREME

Gelber Muskateller

-2016-



BESCHREIBUNG

Helle Farbe, intensive komplexe Nase, Holunderblüte, traubige Noten. Gehaltvoll und ausbalanciert, leicht süßer Fruchtschmelz im Abgang, florale Noten im Nachhall, kandierte Birne im Nachhall.

X- TREME ist ein außergewöhnlicher Muskateller, Maischeangegoren, längeren Kontakt auf der Feinhefe, späteres Abfülldatum.

Wir empfehlen zu diesem Wein kräftigere Gerichte wie Lachs oder Kalb, aber auch zu Meeresfrüchten und besonders zu Garnelen.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

Maischeangegoren

SERVIERVORSCHLAG

Meeresfrüchte Risotto mit Garnelen

Kalbsteak mit Kapern

Lachs Tartare mit Wasabi- Salat

Trinktemperatur: 10 – 12°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14,5 vol%

Restzucker: 6,9g, trocken

Säure: 5,9g

Wein hat eine weibliche Seele