



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



GELBER MUSKATELLER 2022

BESCHREIBUNG

Achtung fruchtig!

Helles gelb mit hellgrünem Schimmer, in der Nase typische Muskateller Noten.

Am Gaumen ebenso typisch, intensiv nach Holunder und Minze, opulente florale Noten, süßer Fruchtschmelz, sehr traubig, fein und spritzig, leichtfüßig.

Ideal als Aperitiv aber auch zu leichten Sommergerichten.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltahltank

SERVIERVORSCHLAG

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum Pesto

Lachsrolle mit Topfenkren

Bunter Salat mit Hühnerstreifen

Trinktemperatur: 06 – 08°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: 5,4g. trocken

Säure: 7,0g

AUSGEZEICHNET: THERMENREGION GOLD 2022



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at