DIE SCHWERT
FÜHRERINNEN

GELBER MUSKATELLER 2023

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 Edelstahltank

SERVIERVORSCHLAG

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum Pesto
Lachsrolle mit Topfenkren
Bunter Salat mit Hühnerstreifen
Trinktemperatur: 06 – 08°c

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%
Restzucker: 2,5g/l. trocken
Säure: 6,1g/l

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