

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Gelber Muskateller Ried Höhlgraben 2023

Rebsorte: Gelber Muskateller
Bodenart: Donau-Schotter
Lesezeitpunkt: 4. Oktober 2023
Lesegradation: 18° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Vergärung im
Edelstahltank unter kontrollierter
Temperatur bis zum natürlichen
Gärstillstand

Trinkpotential: 2 – 3 Jahre
Leichter, feiner Muskat-Duft, gelbe Früchte, wunderbar frisch,
saftig, würzig, unkompliziert, sortentypisch, knackig kernig, die
Duftnoten hallen lange nach.

Kühl servieren (8 -10°C), passt hervorragend zu leichten
Speisen, ist auch als Aperitif sehr gut geeignet.

Rezepttipps: Hühner-Curry mit Reis, Beeren-Tiramisu

Grape: Gelber Muskateller
Soil Type: Danube-Gravel
Harvest Time: 4th October 2023
Sugar Gradation: 18° KMW
Maturation: Harvest by hand, Fermentation under
controlled temperature in a stainless-
steel tank.

Drinking Potential: 2 – 3 years
Light, fine muscat aroma, beautiful grapey, fresh, juicy, spicy,
simple, distinctive, the fragrance notes reverberate for a long
time.
Serve chilled (8-10°C), fits nicely with light dishes, also suitable
as an aperitif.

Recipes: Spicy Chicken-Curry with rice, tiramisu with berries

Alkohol / Alcohol: 12,5% vol.
Säure / Acidity: 4,6 g/l
Restzucker / Sugar: 3,3 g/l

