

## Tement

# *Gelber Muskateller Ried* *Steinbach Fürst Erste STK* *Lage*

 , 750 ml

 Austria,

 9870009601



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 6.4 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Muskat-Kartoffel-Fenchel-Rösti mit Apfelsauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Tomaten-Tartar mit Wassermelone und Garnelen**

**an Limetten-Wasabi-Dressing**

(Meeresfrüchte)

**Orangen-Oliven-Risotto mit Filet im Parma-Mantel**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 17.11.2022

## Info zum Wein:

Die tiefgründigen Sandböden der Ried Steinbach Fürst sind prädestiniert für Gelber Muskateller. Spät geerntete Trauben in Verbindung mit einem langsamen Ausbau bringen Finesse und feingliedrige Würze. Nach natürlicher Spontangärung 18 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.

## Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb.

## Nase:

Was für ein verführerischer Duft dringt beim 2020er Ried Steinbacher Fürst Gelber Muskateller in die Nase. Limette, wilde Minze, Zitronengras und gelbe Fruchtnoten von Aprikosen, Mirabellen und reifer Mango tanzen förmlich den Reigen. Unterlegt ist das Ganze von einer kernigen Würze und einer bestechend schönen mineralischen Intensität. Was für ein fulminanter Auftakt!

## Gaumen:

Gestochen scharf wirkt er am Gaumen, erfrischende Zitrusnoten paaren sich mit feinem Gerbstoff und einer salinen Spur, der Trinkfluss wird unmittelbar angeregt und das mit einer belebenden Leichtigkeit von nur 12 Vol%. Zugleich zeigt er eine komplexe Tiefe, die ihresgleichen sucht. Perfekter Begleiter einer kreativen und Gewürz-intensiven Küche.