# Ökonomierat Rebholz

## *Muskateller trocken*

**2025, 750 ml**

**Deutschland, Pfalz**

**9912018255**

**Muskateller**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratener Fenchel mit Muskateller-Risotto & Zitrusöl (vegetarisch)

Saibling mit Beurre Blanc, frischen Trauben und Estragon-Püree

Entenbrust mit Lavendel Karotten

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

**Info zum Wein:**

Auf Lösslehm gewachsen.

**Info zum Ausbau:**

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde durch Vorklärung eine natürliche Sedimentation durchgeführt, anschließender Ausbau im Edelstahltank.

**Farbe:**
Helles funkelndes Gelb mit grünen Reflexen.

**Nase:**
Der 2025 Muskateller trocken betört in der Nase mit den typischen Duftnoten frische Muskattrauben, Pfirsich, Orangen, Mango, Zitronengras und Ingwer tanzen den Reigen. Begleitet wird das Ganze von einer feinen Cassis- und Blütenaromatik.

**Gaumen:**
Am Gaumen profitiert er von einer animierenden Säure, die ihm etwas Beschwingtes verleiht. Die Säure in Kombination mit der kühlen und facettenreichen Mineralität macht ihn zum perfekten Apéritif und Speisenbegleiter einer kreativen Küche. Die Flasche wird sich schneller leeren als man zu schauen vermag.