

 **Ökonomierat Rebholz**

Muskateller trocken

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912018194

 Muskateller

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 7,3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Apéritif mit Kürbischips

(Vegane Gerichte)

Melonen –Minzsüppchen mit Garnele und frischem

Koriander

(Meeresfrüchte)

Terrine vom Ziegenfrischkäse mit eingelegten

Muskattrauben

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.08.2023

Info zum Wein:

Gewachsen auf Buntsandstein, nach 24 Stunden Maischestandzeit Vorklärung durch natürliche Sedimentation und anschließender Ausbau im Edelstahltank.

Farbe:

Helles goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Muskateller betört in der Nase mit den typischen Aromen von frischen Trauben, Aprikose, Brennnessel, Holunderblüte, Bergamotte und ein Hauch Ingwer. Das Ganze ist von einer ausgeprägten Mineralität unterlegt und wirkt feingliedrig und tänzerisch und zu keinem Zeitpunkt aufdringlich.

Gaumen:

Unwahrscheinlich erfrischend, anregend und pikant präsentiert er sich auf der Zunge. Frucht, Säure und Mineralität wirken wie ein Guss und ergeben den perfekten Sommerwein, der auch zur herbstlicher Küche mit Kürbis, Topinambur und Karotte großartig harmoniert.