



Eichberg Muskateller DAC

2024, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870015002

Muskateller

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hühnerbrust mit Muskatglasur, Reis und Fenchel (Geflügel)

Bánh Mì mit Schweinebauch, Koriander und Dill-Chili-Sauce
(Schwein)

Pappardelle mit Hühnerragout, Knoblauch und Zitronenthymian
(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

Informationen zum Wein

Die vollreifen Trauben dieses Muskateller Ortsweines stammen aus eigenen Weingärten in Eichberg mit 15 bis 30 Jahre alte Rebanlagen. Die Steilhänge liegen hier auf 450 bis 550 m Seehöhe. Die kargen Kieselstein- und Sandböden und das kühle Mikroklima prägen den Charakter dieses Weins. Die Vergärung auf 1,1 g/l Restzucker und 4,5 g/l Säure sowie die Reife erfolgten im Stahltank.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Dieser drei Jahre gereifte Muskateller bringt einen einladenden, ausdruckstarken Duft an die Nase. Absolut rebsortentypisch erinnert der Wein an Muskat, Rose, Aromahopfen, Grapefruit und eicht exotische Noten zusammen mit Trauben, Kräutern und ein wenig weißem Pfeffer.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein fast kristallin, klar und lebendig, helltönig und wiederum duftig und muskatwürzig. Der komplett trockene Ausbau sorgt für eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten in der Speisebegleitung. Denn neben dem kühl saftigen, crisp Charakterzug bietet der *Eichberg* zudem eine angenehme Stoffigkeit in der Textur und wiederum eine feine Würze vom Pfeffer und von Koriandersaat und Hopfen.