



MUSKATTROLLINGER >HADES<

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 1607-H

Muskattrollinger ist eine eigenständige Sorte, die bereits seit 1836 erwähnt wird. Sie nicht, wie man vermuten könnte, eine Kreuzung aus Trollinger und Muskateller, sondern eine eigenständige Sorte aus der Familie des Muskatellers. Schon die Trauben selber zeigen Ihr ausgeprägtes Aroma, was ihr auch als Tafeltraube (Muscat d'hambourg) große Beliebtheit bescherte.

88° Oechsle. Maischegärung, Ausbau über 1 Jahr im Barrique.

Im Glas sattes Rubin. In der Nase mit dem Duft von Holunder, schwarzem Pfeffer und Cassis. Am Gaumen ein vollmundiger Wein, würzig, nachhaltig, mit deftigen Kräuternoten.

Ideal zum gut gewürzten Schweinebraten mit Oregano & Thymian, zu Wildschweinpastete, Emmentaler Ziegenkäse, Pizza und Pasta.

Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Muskattrollinger
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l.
Säure:	4,1 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2024
Serviertemperatur:	16 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite