



MUSKATTROLLINGER

ROTWEIN trocken
Artikelnummer: 1907

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.

80° Oechsle. Gärung über 7 Tage, Ausbau im Edelstahlgebilde.

Im Glas dunkles, tiefes Rubin. In der Nase der Duft von Stachelbeeren, Cassis und Kardamom. Am Gaumen vollmundig-würzig, Blutorange, grüne Walnussschale, kraftvolle Aromen, herb-sanfter Ausklang.

Idealer Apéro (kellerkühl genießen), zum Braten mit Rosmarin, Thymian und Kardamom. Ausgezeichnet zu Pizza und Pasta, jungem Parmesan und altem Gouda.

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Muskattrollinger
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	4 g/l.
Säure:	4,6 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2032
Serviertemperatur:	12 bis 14 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite