

LOGO

Weinexpertise



2018er Muskateller

Eine der ältesten Kulturreben in Deutschland und - trocken ausgebaut - nicht oft zu finden. Das Bukett entfaltet feine Aromen von saftig-reifer Aprikose, süßem Apfel und etwas Stachelbeere im Hintergrund. Im Trunk beeindruckt die für den Jahrgang 2018 typische Kraft und Vollmundigkeit gepaart mit schöner Würze. Klingt lange nach. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0,75 l Jahrgang: 2018 Qualität: Landwein Geschmack: trocken Alkohol: 13 % Vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 6,4 g/l

Artikel: 1912

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.