



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

2018 GELBER MUSKATELLER Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Wer einmal diese lebendige, fruchtsüße Variante des Muskatellerweins genossen hat, weiß warum sich diese Rebsorte seit Jahrtausenden in den Gläsern der Weingenießer hält und zurecht ein Wein der großen Kaiser war wie Karl dem Großen oder Friedrich Barbarossa. Keine andere Rebsorte liefert uns so eine intensiv traubige und sonnige Aromatik mit einer eleganten Muskatwürze und gleichzeitig belebenden Säurefrische wie der Gelbe Muskateller. Wenn er - wie in diesem Fall - lieblich ausgebaut wurde, ist er mit nur 11% Vol. angenehm leicht und für einen langen Sommerabend ein Genuss ohne Reue.

Da die Hefe bei ihrer Gärarbeit am liebsten Traubenzucker verzehrt, bleibt im letzten Teil der Gärung nur Fruchtzucker übrig, der nach einem Gärstopp den resultierenden Wein fülliger und fruchtsüßer schmecken lässt.

Damit ist der Gelbe Muskateller ein animierender Partner zur Käselektion, Aber auch zu cremigen Desserts wie Crème Brulée oder Bayerischer Creme ist er eine fruchtige Ergänzung, vielleicht aber auch ein schöner Genusstropfen anstelle eines Desserts.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 11 % vol.

Artikel-Nr.: 14

Füllmenge: 0,75 l

Allgenhinweis: enthält Sulfite