



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2020

# 2019 GELBER MUSKATELLER trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Gelber Muskateller – was für ein traditionsreicher Name! Mit seinen fast 200 verwandten Muskateller-Sorten blickt diese Rebsorte bereits auf Jahrtausende der Geschichte zurück und war bereits bei den Griechen und Römern sehr geschätzt. Weltweit wird sie fast überall angebaut, vor allem wenn es um edelsüße Weine geht. Aber in Deutschland erlebt diese Rebsorte in den letzten Jahren eine besondere Renaissance als elegant trocken ausgebaute Variante.

Nachdem es heute auch bei Weinkennern wieder „in“ ist, aromatische Rebsorten in ihrer ganzen Ausdruckskraft zu genießen, hat sich die Anbaufläche in den letzten 7 Jahren in Deutschland um 100% gesteigert, auch wenn sie mit knapp 400 ha noch keine große Rolle spielt. Gerade im Herbst kommt es entscheidend auf die Handarbeit an, um die kleinen goldgelben Beeren in ihrer idealen, tiefgründigen Lage des Silberbergs gesund reifen zu lassen. Dadurch schenken sie uns schließlich im Wein ihr volles, saftiges Traubenaroma mit einem markanten Muskatton.

Diese extrem traubig-frische Art macht diesen Wein geradezu perfekt als Partner für asiatische Gerichte mit süß-saurer Ausrichtung, Geflügel mit exotischen Saucen oder zu kräftigem Käse bzw. zum herzhaften Käsefondue als auflockernder Kontrapunkt.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 37

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite