

CONCEPT-WEINE
LINIE
EDELSÜSS



MUSKATELLER
FEINHERB

JAHRGANG 2024 KATEGORIE EDELSÜSS REBSORTE MUSKATELLER BODEN SANDIGER LÖSS-LEHM
AUSBAU BIS ZU 24 STUNDEN MAISCHESTANDZEIT, VERGÄRUNG UND AUSBAU IM EDELSTAHLTANK
ALKOHOL 11,0 % VOL. RESTZUCKER 15,1 G/L GESAMTSÄURE 7,3 G/L

SENSORIK KLASSISCHE MUSKATELLER-AROMATIK MIT HERRLICHEN NOTEN VON ROSENBLÜTEN UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN SOWIE APFEL. IM MUND SÄUREFRISCH UND GAR NICHT SO SÜSS, DIE FRUCHTSÜSSE ZEIGT SICH EHER IM FINALE, DAS GANZE IST ÄUSSERST APPETITLICH UND FÜR DIE BESCHEIDENEN 11 %VOL. ERSTAUNLICH FÜLLIG. MIT DIESEM MUSKATELLER KANN MAN VIEL ANSTELLEN, VON SCHARFEN CURRIES ÜBER REIFEN KÄSE BIS ZU ITALIENISCHEN ODER FRANZÖSISCHEN „CHARCUTERIES“ – ABER WARUM NICHT AUCH SPARGEL?

TRINKTEMPERATUR 9° - 12° C LAGERFÄHIGKEIT 3 JAHRE ARTIKEL-NR 735 EAN 4260613394019 FLASCHENGROSSE 0,75 LITER
ENTHÄLT SULFITE UND STAMMT AUS DEUTSCHLAND



BERGDOLT-REIF & NETT GMBH & CO KG
DUDOSTRASSE 2 | D-67435 DUTTWEILER/PFALZ
TEL.: (0 63 27) 28 03