



W e i n - E x p e r t i s e



Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller

Art.-Nr.: 10 49 78

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Steiermark, Österreich
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Weingut Wohlmuth
REBSORTE:	Gelber Muskateller
WEINERZEUGUNG:	Selektive Handlese. Die Maischestandzeit beträgt 4 – 8 Stunden. Darauf folgt eine temperaturkontrollierte langsame Gärung bei ca. 20°C und Reifung auf Feinhefe in Edelstahltanks.
BEURTEILUNG:	In der Nase sehr frische Aromen von Holunder, Litschi und Mandarinen. Am Gaumen wirken die traubigen Muskatellaromen in Verbindung mit reifen Zitrusaromen, einem leichten mineralischen Zug und einem Hauch an Pfefferwürze. Langer, fruchtiger Nachhall.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu Muscheln, Schal- und Krustentiere, Salaten und kalten Vorspeisen.
TRINKTEMPERATUR:	12°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,90 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 6,3 g/l

Seit 1803 ist das Weingut Wohlmuth ein reiner Familienbetrieb, welcher nun von Maria und Gerhard sowie deren Sohn Gerhard Josef und dessen Frau Marion bewirtschaftet wird. 100% Handarbeit ist der Grundstock für hochwertige Qualität der Weine aus dem Hause Wohlmuth. Jahr für Jahr werden alle Arbeitsschritte von erfahrenen Händen sorgfältig durchgeführt. Vom Rebschnitt bis zur Ernte – Hand in Hand mit der Natur.