

Die Reben stehen im Bodenheimer Silberberg, einer guten, warmen Weinlage mit tiefgründigen Lößlehm Böden. Behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur geschieht die Pflege vom Rebstock bis zur Flasche nach ökologischen Richtlinien. Die Trauben wurden im Sommer ertragsreduziert und in der Traubenzone entblättert. Dadurch wurden die wenigen verbleibenden Trauben ideal besonnt und mit Nährstoffen versorgt.

## *Gelber Muskateller trocken*



Die gold-gelben Muskateller-Trauben wurden spät geerntet und schonend ausgepresst. Die langsame Vergärung, zur Erhaltung der Aromen, fand im gekühlten Edelstahltank statt. Der Wein ist geprägt von einem wunderschönen, vollen Bukett, das an reife exotische Früchte erinnert. Ein Wein, der die Fülle des heißen Sommers in die Nase strömen lässt. Im Geschmack überzeugen die feinen Aromen die an Litschi, Quitte und Mango erinnern, mit einem Hauch von Limette. Sie schmecken förmlich die Trauben in Ihrem Glas. Seine Eleganz und Fülle macht ihn unwiderstehlich. Durch diesen einzigartigen, aromatischen, kraftvollen Duft und Geschmack, eignet sich dieser Gelbe Muskateller prima als Aperitif. Aber auch zum Essen mit korrespondierendem Gegenüber - zum Beispiel zum Ziegenkäse. Oder probieren Sie ihn einmal als Begleiter zu Honigmelone mit Schinken, asiatische Küche oder exotischen Fischgerichten.

<b>Analysedaten</b>	Alkohol:	12,5 Vol %
<b>Jahrg. 2019:</b>	Restzucker:	7,9 g/l
	Säure:	5,9 g/l

### **Auszeichnungen:**

2019er	DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Gold</b>
2018er	DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Gold</b>
2017er	DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Gold</b>
	ECO Winner 2018	
2016er	Landesweinprämierung:	<b>Gold</b>
2015er	DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Silber</b>
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Gold</b>



*Unsere Philosophie:*

*„Sorgsam zur Natur*

*Geprägt von der Herkunft*

*Mit der Handschrift des Winzers*

*Für Leidenschaft am Genuss“*

