



2020 MUSKATELLER trocken
VDP.Gutswein Bio

Boden: Buntsandstein

Vinifikation: 24 Stunden Maischestandzeit
Vorklärung durch natürliche Sedimentation
Ausbau im Edelstahltank

Analyse:

Alkohol:	12,5 %
Säure	6,7 g/l
Restzucker	0,4 g/l

Charakter: Bergamotte und frische Kräuter sorgen bei diesem Muskateller für einen angenehmen und nicht zu aufdringlichen Eindruck. Im Mund hat man eine unendliche Länge und eine herrliche Würzigkeit. Der für das Hause Rebholz typische trockene Ausbau macht ihn auch zum perfekten Begleiter für die mediterrane und asiatische Küche oder als Aperitif. Die feine Säure und das nicht zu überladenen Bukett sorgen für Leichtigkeit, Freude und Spaß beim Trinken.