



GOLDMUSKATELLER feinherb

Art.-Nr.: 14

Rebsorten:	Goldmuskateller
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restsüße:	20,2 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Trinktemperatur:	8 °C

Beschreibung:

Spezialität der Mosel und des Hauses! Wir haben im Jahr 2015 den international ganz seltenen GOLDMUSKATELLER in den Rebsortenspiegel aufgenommen. Wie der Elbling ein Wein, den schon die Römer tranken. Nur viel besser als damals! Durch die Wucht seiner Aromen (Muskat, Rosen, Pfirsich) haben wir ihn geschmacklich im feinherben Bereich ausgebaut. Eine perfekte Erweiterung unseres Sortiments und ein ganz neues, einzigartiges und extrem-aromatisches Geschmackserlebnis.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	302 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate	2,8 g
Zucker	2,8 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Antioxidantien

