

Muskateller Frizzante 2020

Mit staatlicher Prüfnummer F

Der Muskateller wurde heuer mit einer Lesegradation von 16,5° KMW geerntet, da gerade bei dieser Gradation das Frucht- und Säurebukett deutlich zum Ausdruck kommt.

Analysewerte:

11,5 Vol.% Alk.
16 g Restzucker
7,2 % Säure

Degustation:

Zart blumige Nase, Lindenblüten, Flieder, Hollerbusch. Leicht und fruchtig am Gaumen, volles Kohlensäurespiel am Gaumen.

Kulinarium:

Der perfekte Aperitif



Wienerstraße 131, 3500 Krems

Tel. +43 (0) 2732 84558

info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at

  aigner.wein