

Muskateller 2020

Mit staatlicher Prüfnummer N 302/21

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:

12 Vol.% Alk.
4,5 g Restzucker
7,7 % Säure

Degustation:

Filigraner, hauchzarter Duft nach Holunderblüte und Rosenholz. Gibt sich auch am Gaumen eher zurückhaltend, mit feiner Muskatfrucht und passender Säure.

Kulinarium:

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif - die Kombination mit Spargelgerichten ist ein ganz besonderes Gaumenerlebnis. Ideal zu scharfen, asiatischen Gerichten und Meeresfrüchten.



Wienerstraße 131, 3500 Krems

Tel. +43 (0) 2732 84558

info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at

  aigner.wein