

Muskateller

| | |
|-------------------------|---|
| Jahrgang | 2022 |
| Herkunft | Niederösterreich |
| Alkohol | 12 Vol.% |
| Restzucker | 1,8 g |
| Säure | 7,7 % |
| Degustation | Filigraner, hauchzarter Duft nach Holunderblüte und Rosenholz. Zeigt sich am Gaumen mit feiner Muskatfrucht und passender Säure. |
| Speiseempfehlung | Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif - die Kombination mit Spargelgerichten ist ein ganz besonderes Gaumenerlebnis. Ideal zu scharfen, asiatischen Gerichten und Meeresfrüchten. |
| Zertifizierung | Nachhaltig Austria |



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.



Wienerstraße 131
3500 Krems

tel. +43 (0) 2732 84558
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at

  [aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)