Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de

Weinexpertise

Sorte:	Muskateller
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig ” **Muskateller Kabinett** - feinfruchtig -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 11,0 % vol. Säure: 5,3 g/l Restsüße: 34,8 g/l
Art.-Nr.:	0736
EAN:	Fl: 4005336 073632 Ktn: 4005336 073694

Wissenswertes
Der gelbe Muskateller ist einer der ältesten Rebsorten der Menschheit. Nur ein sehr kleiner Teil unserer Rebfläche ist mit dieser winterfrost-empfindlichen Rebsorte bestockt. Aufgrund seines hohen Anspruches an Klima und Boden wird der gelbe Muskateller nur in unseren besten Lagen auf steinhaltigen, kalkreichen Böden angebaut.

Beschreibung
In der Nase sehr elegant und feingliedrig mit einem Duft nach Muskat. Im Geschmack aromatisch, leicht, rassig und spritzig mit einer elegant eingebundenen Fruchtsüße.

Essensempfehlung
Dieser Wein ist der Klassiker zum Camembert, asiatischen Gerichten und zu leichten Speisen mit Curry.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.