



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:	2020
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ Muskateller Kabinett - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 14 % vol. Säure: 5,4 g/l Restsüße: 6,0 g/l
Art.-Nr.:	0776
EAN:	Fl: 4005336 077630 Ktn: 4005336 077694

Wissenswertes

Der gelbe Muskateller ist einer der ältesten Rebsorten der Menschheit. Nur ein sehr kleiner Teil unserer Rebfläche ist mit dieser winterfrostempfindlichen 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.

