

WEINPASS

Von alten Reben aus den Weinbergen am Rappenhof
Pflanzjahr 1971



Jahrgang: 2016

Rebsorte: Muskateller

Geschmacksrichtung: trocken

Qualitätsstufe: QbA

Flaschengröße: 0,75 Liter

Anbaugebiet: Württemberg

Bodenart: Keuper und Muschelkalk

Alkohol: 12,5 % vol.

Restzucker: 3,1 g/l

Säure: 6,1 g/l

Trinktemperatur: 10-12°C

Trinkempfehlung: Passt zu aromatischen Vorspeisen, Spargelgerichten, zu Meeresfrüchten sowie zur Asia-Küche oder zur kräftigen Käseauswahl

Charakterisierung: Langanhaltende Frucht mit ausbalanciertem zartem Muskatduft. Das erlebte Gaumenspiel erinnert an reife Grapefruit, welche durch eine knackig, lebendige Frische und Säure die Lebendigkeit dieses Weines unterstützt

Stammbaum: Die Muskatellerrebe zählt zu den ältesten Sorten der Menschheit, man nannte sie früher sogar „Noah-Rebe“. Nur in bester Reblage steht der Weinberg für diese exotische Rarität. Eine Bereicherung sowie ein tolles Genusserlebnis für jeden offenen Weinfreund.

Potential: ca. 2-3 Jahre

Flaschenabbildung in Schlegelflasche