



# WEINPASS



Artikel-Nr.: 0034312 >>Sonderfüllung Rappenhof <<

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Muskateller  
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

Geschmacksrichtung: mild

Trinktemperatur: 10-12°C  
Trinkempfehlung: Passt zu aromatischen Vorspeisen, zu Meerfrüchten 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