

# WEINPASS

Von alten Reben aus den Weinbergen am Rappenhof  
Pflanzjahr 1971



**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Muskateller

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Qualitätsstufe:** QbA

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Anbaugebiet:** Württemberg

**Bodenart:** Keuper und Muschelkalk

**Alkohol:** 12 % vol.

**Restzucker:** 2,0 g/l

**Säure:** 7,1 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