

Hex vom Dasenstein

Muskateller

Auslese

Ein sagenhafter Weißwein, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.



Jahrgang:	2020
Qualität:	Auslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,5 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restzucker:	104,7 g/l
Säure:	6,7 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Während der wärmeliebende Muskateller in den großen Weinbauländern Südeuropas gerne an- und ausgebaut wird, findet man ihn in Deutschland und auch in der Ortenau reinsortig eher selten. Zur Auslese ausgebaut ist er das aromatische Musketier aus dem Winzerkeller von Kappelrodeck, denn in ihm steckt die volle Aromenkraft der Muskateller Traube. Er besticht durch seine feinfruchtige Säure und sein besonderes Aromen-Bukett, das zwar hocharomatisch und kraftvoll, allerdings auch sehr filigran und finessenreich ist.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem, hellem Goldgelb; in der Nase ein verführerisches Aromenspektrum von exotischen Früchten wie Litschi bis zu süßlichen Blütendüften; getragene Süße am Gaumen mit Blütenhonig unterlegt mit exotischen Fruchtnoten; besticht durch seine Aromatik, vielschichtig und ausdrucksstark.

Speiseempfehlung

Aperitif & fruchtige Desserts, asiatische Gerichte

Rebsorte

Der Gelbe Muskateller ist eine sehr alte und hochwertige Rebsorte mit intensivem Muskatbouquet. Unter den

vielen Muskat-Sorten gilt Muskateller als die hochwertigste Variante. Beim Anbau in warmen, luftigen Weinbergen und guter Ausreifung im Herbst die durch eine manuelle Ertragsreduzierung gefördert wird, eignet sich die Sorte ausgezeichnet für die Erzeugung von würzigen Süßweinen.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei 12 °C. Abstoppen der Gärung und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahltank.

