

WEIN KONVENT DÜRRENZIMMERN

Klosterhof Muskateller



Der markante Duft nach Holunderblüten, Honig und Litschi eröffnen den Genuss dieses feingliedrigen, fruchtigen Weins. Am Gaumen strahlt dieser Muskateller mit einer wunderbaren Fruchttintensität sowie weichen Karamell-Noten.

Speiseempfehlung: Pasteten, würzige/scharfe asiatische Gerichte, cremige Nachspeisen z.B. scharfe asiatische Kokossuppe mit Curry-Ingwer verfeinert dazu Süßwassergarnelen am Spieß.

Trinktemperatur in °C: 7 - 11

Jahrgang: 2023

Brennwert/Energie: 304 kJ (73 kcal)

Alkoholgehalt: 10,5 % vol.

Restzucker: 28,2 g/l

Säure: 5,3 g/l

Sorte: Muskateller

Geschmack: fruchtig

Qualität: Deutscher Qualitätswein

Anbaugebiet: Württemberg

Bodenart: Keuperverwitterungsböden

Flaschengröße: 0,75 l

Weinart: Weißwein

APNR: 00901124

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 0262342