



STERN

MUSKATELLER

trocken ***

Ausbau:
im Edelstahl vergoren

Bodenart:
Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:
Delikater, belebender & saftiger Muskateller.
Die außergewöhnliche Aromatik geht von frischer Muskatnuss über Litschi, Orangenzeste, Grapefruit bis hin zu exotischen Früchten . Im Mund sehr lebhaft und frisch.
Durch seine schwerelose Art ist er das ideale Sommergetränk.
Passt hervorragend zu asiatischen Gerichten.

Empfohlene Trinktemperatur:
7-9 °C