



Südtiroler Goldmuskateller 2019

Weinbeschreibung

Weiches Strohgelb bis Goldgelb.

Der Goldmuskateller präsentiert sich mit einem intensiven, aromatischen Bukett von Muskat und dezenten Gewürznoten. Er ist trocken im Geschmack mit einer angenehmen Frucht die an Trauben erinnert.

Lage und Böden

Er gedeiht in Unterplanitzing bei Kaltern auf 440 m auf kalkhaltigen, schottrigen Moränenböden.

Empfehlung

Wir empfehlen den Goldmuskateller zum Aperitif oder als frischen, fruchtigen Sommerwein.

Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre.

Serviertemperatur: 10 – 12 °C.