

Bernhart

EXPERTISE

MUSKATELLER TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

Sehr leichter, trocken ausgebauter Muskateller mit viel Frische und schlanker Struktur. In der Nase trifft Limette auf Traube, dazu feiner Muskatduft. Am Gaumen sehr saftig mit leichter Säure. Einfach, klar und animierend – man freut sich direkt auf den nächsten Schluck!



JAHRGANG 2025

LAGE Die Trauben stammen aus der I. Lage "Finstergasse"

REBSORTE Der Muskateller gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt. Sein Ansehen verdankt er vor allem seiner angenehmen Säure und seinem hocharomatischen Geschmack: Bereits die Trauben riechen und schmecken schon so, wie der Wein, der aus ihnen gekeltert wird. Muskateller ist ein origineller Speisenbegleiter der asiatischen Küche.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Kalkmergelboden

LESE selektive Handlese gegen Ende der Ernteperiode, Mitte Oktober

ANBAU biologischer Anbau

AUSBAU 16 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im April 2026

LAGERFÄHIGKEIT 5 - 6 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Toller Begleiter der asiatischen Küche, Geflügel, Vegetarisches, Veganes, aber auch solo unter freiem Himmel oder zum Dessert

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 °C

ANALYSE 11,5 %vol Alkohol · 4,1 g/l Restzucker · 6,6 g/l Säure

BIO

