

Bernhart

EXPERTISE

MUSKATELLER SPÄTLESE SCHWEIGEN KALKMERGEL

Vollaromatisches Muskateller-Bouquet. Belebende Frische, sehr saftig. Schlanke Struktur.



JAHRGANG 2018

LAGE Die Trauben stammen aus der 1. 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 Edelsüsse

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese in der Mitte der Ernte.

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahl. Abgefüllt im Februar 2019

LAGERFÄHIGKEIT 10 - 12 Jahre und länger

ESSENSEMPFEHLUNG Zum Dessert, zum Käse.

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 10,5 %vol Alkohol · 55,5 g/l Restzucker · 7,9 g/l Säure