



# Roter Muskateller



**Partner-Winzer**

**Region**

Weinviertel/ NÖ

**Lage**

Matzner Hügelland, lehmiger Lössboden

**Rebsorte**

100 % Roter Muskateller

**Analysewerte**

Säure: 6,6 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.

Restzucker: trocken 6,1 g/l

**Beschreibung**

Die Ur-Sorte des Gelben Muskatellers entwickelt in der Endphase eine Rot-Tönung der Beerenhaut, Vergärung als auch Ausbau dieser Rarität erfolgten im Stahltank. Er überzeugt mit reife Aromen, in der Nase sehr fruchtig nach Maracuja, Ananas sowie Muskat. Am Gaumen facettenreicher Geschmack nach rotem Pfirsich und Stachelbeere, feinem Fruchtschmelz, pikanter Säure, gute Haltbarkeit.

**Serviervorschlag**

7 - 9 °C

Aperitif-Tipp! Ideal zu leichten Vorspeisen, Fisch wie Jakobsmuscheln, aber auch mit Kalbsrücken und Kalbsbries sowie fruchtigen, leichten Desserts. Er harmoniert auch hervorragend mit den Gewürzen der asiatischen Küche oder einfach pur!

**Lagerfähigkeit**

2 bis 3 Jahre

**Tipp:**

Weinrarität, Vorreservierung empfohlen