

MUSKATTROLLINGER ROSÉ

TROCKEN
2017

Muskattrollinger ist eine alte spät reifende, aromatische Muskatellersorte mit blauen, dem Trollinger ähnlichen Beeren. Also keine Kreuzung oder Cuvée, wie sehr oft angenommen.

REBSORTEN

Muskattrollinger

BESCHREIBUNG

Der Wein präsentiert sich lachsfarben mit hellroten Reflexen.

In der Nase nimmt man intensive Noten von Waldbeeren, Aprikosen, Rhabarber, sowie Muskatblüte und Orangenzeste wahr. Feinwürzige Pfeffer- und Muskatnoten begleiten die Frucht.

Die Aromenfülle wirkt durch die leichtfüßige, animierende Säure und den moderaten Alkohol unaufdringlich und erfrischend. Die feinkörnigen Tannine sorgen für die saftige Struktur.

EMPFEHLUNG

Aperitif- und Sommerwein, zu leichter asiatischer Küche, aromatischen Fischgerichten, Frischkäse mit Früchten, Rotschmierkäse, Vesper

BODEN

Bunter Mergel und Schilfsandstein

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

60 l/ar

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau im Edeltahl

ALKOHOL

11,0 % vol.

RESTZUCKER

1,8 g/l

SÄURE

5,9 g/l

ABFÜLLUNG

April 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

ab sofort zu genießen

SERVIERVORSCHLAG

7-8°C im Weißweinglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

