



GEMMRICH

WEINGUT & EDELBRENNEREI

Weinexpertise



Muskattrollinger

Blanc de Noir, trocken

Jahrgang	2019
Klassifikation	•• Ortswein ••
Flasche	0,75 L
Rebsorte	Muskattrollinger
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Beilsteiner Wartberg
Geschmack	trocken

Traubenlese	Handlese
Gärung	Maischestandzeit & kühl vergoren
Ausbau	Edelstahltank, Feinhefelager bis April
Auszeichnungen	-

Analyse:	
Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Säure	4,4 g/l
Süße	6,1 g/l
Allergene	enthält Sulfite



Württemberg

Weinexpertise



Kirsche, Himbeere, Muskat



Kirsche, Himbeere, Muskat, leichte Kräuternoten, feine Säure



Käse, für Laue Sommerabende auf der Terrasse



8-12 °C

Beschreibung

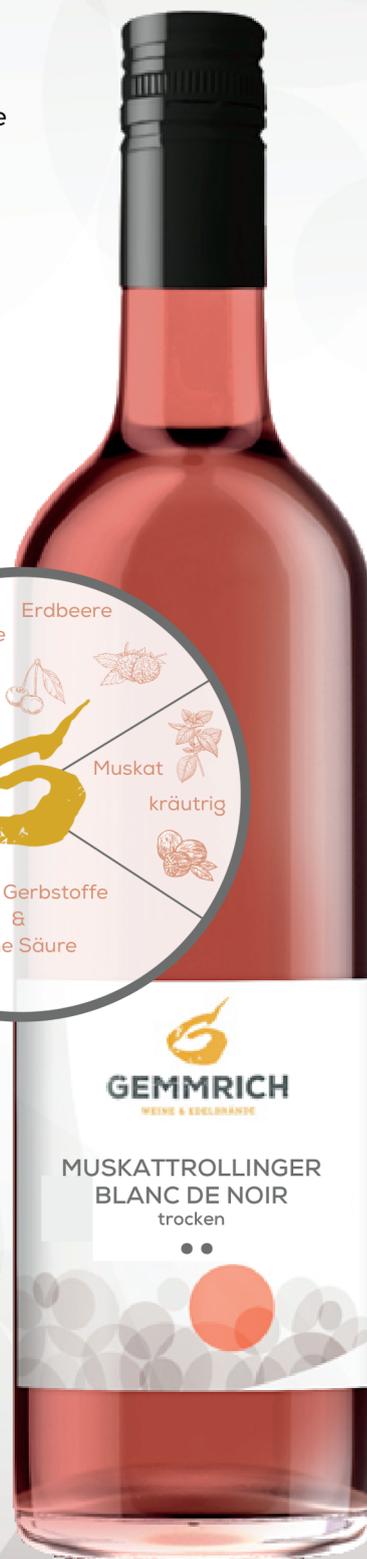
Muskattrollinger ist nur ein Geheimtipp unter den Württemberger Weinen, sondern auch bei uns.

Durch den Ausbau zum Blanc de Noir erhält dieser Weine eine absolut frische Note, die Freude auf die bald wieder kommenden Abende auf der Terrasse aufkommen lassen.

Die Trauben für diesen Wein wachsen in einem der steilsten Weinberge direkt am Beilsteiner Wartberg und werden dort vollreif von Hand gelesen. Nach dem Abbeeren ruhen der Saft und die Beeren gemeinsam für ca. 4 Stunden, so entfaltet sich nicht nur das perfekte Muskattrollinger Aroma, sondern auch ein klein wenig Farbe geht in den Saft über, sodass die schöne Lachsfarbe entsteht.

In der Nase und am Gaumen können Sie sich über einen frisch, fruchtigen Wein freuen, der Aromen von Kirsche, Himbeere und einer feinen Muskatnote mitbringt. Besonders wird der Wein aber ergänzt von einer feinen Kräuternote und ganz leichten Gerbstoffen.

Der perfekte Wein für laue Abende auf der Terrasse, mit einer Käseplatte.



süß



trocken