



GOLDMUSKATELLER

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

BESCHREIBUNG

Aufgrund seiner Sorteneigenschaft sind Duft und Geschmack von höchster Intensität und erinnern an sehr reife Früchte und Muskatnoten. Im Geschmack ist er durch seine dezente natürliche Restsüße und der angenehmen Säure ein beliebter Aperitivwein.

AUSBAU UND GÄRUNG

langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Inox und anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, kein biologischer Säureabbau

ESSENSBEGLEITUNG

Aperitif, Desserts, reifer Blauschimmelkäse

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

TRINKTEMPERATUR

6° - 8°C