

EDELSÜSS

2023 Muskateller Auslese

Nr. 261-23

Die Reben der Muskateller-Familie gehören zu den ältesten Rebsorten der Welt und in fast allen Weinbauländern verbreitet. In Deutschland wird er vorwiegend in der Pfalz, in Baden oder Württemberg angebaut.

Edelsüße Weine werden aus Trauben gewonnen die von sogenannter Edelfäule befallen wurden. Nur bei passender meteorologischer Lage greift dieser Pilz "Botrytis Cinerea" die Schale der Beeren an, sodass diese porös werden. Dies bewirkt dass das Wasser aus den Beeren austritt aber Zucker und Säure zurück bleibt. In Extremfällen kann deren Zuckergehalt so auf bis zu 45 % ansteigen. Aufgrund des hohen Zuckergehalts schaffen es die Hefen nicht die Glucose komplett zu vergären. Deshalb bleibt einerseits der Alkoholgehalt des Weines verhältnismäßig gering und die Restsüße hoch.



WEIN Breites Aromenspektrum exotischer Früchte wie Litschi, aber auch ein Hauch von Würze nach frisch geriebener Muskatnuss. Getragene Süße am Gaumen. Sehr ausdrucksstark.

LESE extrem aufwendige Handlese, strenge Selektion, nur von

LAGERFÄHIGKEIT Ein Wein für die Schatzkammer 15 Jahre und mehr

ESSENSEMPFEHLUNG Guter Partner zu klassischem Blauschimmelkäse oder als Dessertwein

ANALYSE A 7,5 %vol, S 10,2 g/l, RZ 141,1 g/l



VDP.WEINGUT

