



KRISPEL

RIED ROSENBERG 2017
MUSKATELLER MAISCHE

TERROIR

Eine Komposition aus besten und ältesten Muskateller Rebmaterial. Terroirbeschaffenheit: sandiger Lehm, geringmächtige Schotterkörper als Unterlage, Ablagerung von Verwitterungsmaterial sowie verschieden stark ausgeprägte vulkanische Beeinflussungen.

REBSORTE

Gelber Muskateller

LAGE

Rosenberg

AUSBAU

Gärung und Ausbau auf der Maische im Granbarrel Granitfass. Lagerung für zehn Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2028

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Rotes Fleisch aber auch für Nicht-Rotweintrinker kein Problem. Mit diesem Wein wird das Filet vom Bison oder das Steak vom Iberico Schwein ein Hochgenuss.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 11,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,8 Gramm/l - Säure: 6,5 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Die Farbe zeichnet sich durch ein Goldgelb. Duft nach explosiver Litschi, Holunder- und Rosenblüten, Honig. Am Gaumen: trocken, herrlich reife Litschi, dichte Aromatik, mineralisch puristisch, samtig-elegant.

G

GRANBARREL