



# herrenengut st.martin



## 2024 Gelber Muskateller feinfruchtig

Auf Muschelkalk gewachsen entfaltet die Bukettrebsorte hier ihr ganzes Potenzial. Zum feinen Muskataroma gesellt sich reife Quitte, der typische Rosenduft und ein Hauch Exotik in Form von Ananas. Die elegante Süße wirkt keinesfalls aufdringlich, stellt die Frucht sogar noch mehr in den Mittelpunkt und bleibt noch lange nach dem letzten Schluck auf der Zunge. Zur Maispoulardenbrust in fruchtig-süßlicher Weißwein-Soße oder zu mit Ziegenkäse gratiniertem Apfel auf Salatbett genau das Richtige!

BESTELL-NR. 108

TRAUBEN	Gelber Muskateller
QUALITÄT	Lagenwein
LAGE	Maikammerer Kapellenberg
BODEN	Muschelkalk

MOSTGEWICHT	86° Oechsle
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	38,4 g/l
ALLERGENE	Sulfite

AUSZEICHNUNGEN Landwirtschaftskammer (LWK) 2025 - gold, Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) 2025 - silber