

Muskateller Spitzer Graben 2025

Weinbeschreibung

Dieser Wein verbindet feine Holunderblüten, zarte Muskatwürze und frische Zitrusnoten zu einem eleganten Gesamtbild. Lebendig, saftig und animierend zeigt er die aromatische Vielfalt der Rebsorte, ohne jemals aufdringlich zu wirken. Ein charaktvoller Wein, der Frische und Leichtigkeit auf besonders harmonische Weise vereint.

Lage & Herkunft

Die Trauben stammen aus den süd-westlich ausgerichteten Terrassenlagen rund um die Ried Setzberg im Spitzer Graben. Die steilen Terrassen und kargen Paragneisböden verleihen dem Wein Finesse, Spannung und eine unverwechselbare Herkunft.

Ausbau

Die selektiv von Hand gelesenen Trauben wurden als Ganztrauben schonend gequetscht und anschließend gepresst und im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren. Eine anschließende Lagerung auf der Feinhefe bewahrt die Frische, verleiht dem Wein zusätzliche Harmonie und unterstreicht seinen sortentypischen Charakter.

Speiseempfehlung

Ein vielseitiger Begleiter als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen, asiatischer Küche, zart scharfen Gerichten oder frischem Ziegenkäse.

Lagerpotenzial

Am schönsten in seiner jugendlichen Frische. Bei optimaler Lagerung bereitet der Wein etwa 3 bis 5 Jahre große Trinkfreude.

Analytik

Alkohol: 12% vol.

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 4,5 g/l

Bewertungen

Vinaria Weinguide: 2 Sterne (Jahrgang 2023)

