

2020 MUSCARIS TROCKEN



Weinexpertise

SENSORIK:	Bei schlanken 11 Volumenprozent Alkohol verleiht die gut eingebundene Säure dem Wein Struktur. Stark fruchtiges und intensiv nach Zitrone duftendes Bukett mit Akzenten von spritzigen Limetten und reifen Orangen.
TRINKEMPFEHLUNG:	Ideal als Aperitif, zu Salaten und Käse oder solo auf der Sonnenterrasse.
LAGE:	Schleswig-Holstein, Malkwitz Großer Gröndalberg
REBSORTE:	Muscaris
JAHRGANG:	2020
QUALITÄTSSTUFE:	Erzeugerabfüllung Schleswig-Holsteinischer Landwein
GESCHMACK:	Trocken
BODENART:	Mineralischer sandiger Lehmboden mit hohem Gesteinsanteil
WEINLINIE:	Weißwein
WEINAUSBAU:	Kurze Maischestandzeit Schonende Pressung Edelstahltanks Vegan
VERSCHLUSS UND FLASCHENTYP:	Schraubverschluss 0,75 l Schlegel
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR:	9-11 °C
ANALYSE:	Alkohol (vol %): 11,0 Säure (g/l): 7,7 Restzucker (g/l): 8,8



Muscaris ist eine 1987 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtete weiße Rebsorte. Die Elternrebsorten, Gelber Muskateller und Solaris, standen nicht nur bei der Namensgebung Pate, sondern vererbten dem Muscaris auch eine hohe Toleranz gegen Pilzbefall. Diese Resistenz und seine frühe Reife machen ihn zu einer besonders gut geeigneten Rebsorte für unsere nördlichen Anbauggebiete. Die Trauben sind grün- bis goldgelb, länglich und fleischig. Sie bringen stark fruchtige Weine mit kräftiger Säure, intensivem Bukett und feinen Muskatnoten hervor.



Wein aus dem Land zwischen den Meeren.