

Muscat 2016

Goldmedaille in Macon



Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß—Frankreich

Jahrgang : 2016

Lage :

Rebsorte : Muscat d'Alsace und Muscat Ottonel

Qualitätsstufe : AOC vin d'Alsace

Bodenart : Löss, Lehm und Mergelhaltige Böden

Weinausbau : Ertragsreduzierter Anbau, Auslese bei der Ernte, schonende Pressung, Temperatur kontrollierte Gärung.

Sensorik :

Geschmacksrichtung : Trocken

Farbe : Leicht gelbes Kleid mit grünem Schimmer

Nase : Sehr ausdrucksvolle Nase nach schwarzen Johannisbeeren

Mund : Erfrischend und Elegant, gibt er einem den Eindruck in die Traube zu beißen.

Trinkempfehlung : Aperitifwein, paßt auch hervorragend zu Spargel oder zu Nachspeisen wie Rhabarberkuchen

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Dieser Wein sollte man jung genießen. Das bedeutet in den 3 Jahren die der Lese folgen.

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
12,0 %	6,5 g/l	4,0 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 830 588	Ean-code Karton	3 304623 830 585
-------------------------	-------------------------	------------------------	-------------------------

Palettisierung :

Flasche	Inhalt : 75 cl	Maße in mm 75 X 75 X 330
Kartons	6 Flaschen (stehend)	Maße in mm 230X 190X 340
Lage	25 Kartons	
Palette	4 Lagen = 600 Flaschen	