



2017

Gelber Muskateller »Klassik«

Weingut Neumeister

Sanfte 11,5 Vol.% machen Christoph Neumeisters trockenen Muskateller trotz aller »Trockenheit« animierend süffig und belebend. Der Wein läuft sozusagen von ganz alleine in den Mund, fein, delikats und pikant würzig in Szene gesetzt. Die Trauben kommen aus den Lagen Silberberg, Klausen, Saziani und Steintal. Um das Aroma nicht nur intensiv, sondern auch nachhaltig in die Struktur des Weines zu integrieren, gibt Christoph Neumeister Most und Maische je nach Jahrgang eine Standzeit von bis zu 18 Stunden in der Presse. Dann preßt er den Most ab und vergärt ihn auf der wilden Hefe in Edelstahl tanks. Ein fünfmonatiges Hefelager verleiht dem Wein schließlich eine so weiche wie cremige Struktur in angenehm geschmeidigem Trinkfluß.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: leichte Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,48

Pikantes Muskateller-Aroma in würziger Präzision. Zitronenmelisse und Holunderblüten, Wiesenkräuter und Johannisbeeren, Muskatnuß und weißer Pfeffer laden in einem Hauch von kühler Minze und Feuerstein zum Schnuppern ein. Auch auf der Zunge gibt er sich würzig, tiefgründig und so animierend, daß der Speichelfluß spontan einsetzt und das Wasser im Mund zusammenläuft. Der Aperitif schlechthin und zu nicht zu süßer Asienküche (Sushi & Thai) läuft dieser Wein zu Hochform auf. Zu gereiften Rohmilchkäsen ist er unschlagbar, Spinatgerichte begleitet er überraschend souverän, weil er die Oxalsäure in Zaum zu halten versteht, und zu vielen Gerichten der deutschen Regional-Küche entpuppt er sich als Klassiker, der fast alles mitmacht, was auf den Teller kommt. Nicht umsonst seit vielen Jahren einer Ihrer Lieblingsweine im Sortiment.

0,75l

15,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW17600



www.weinhalle.de