



2020

Muskateller trocken

Weingut A. Christmann

Muskateller. Eine uralte Aromasorte, die in Verruf geraten war und seit ein paar Jahren wieder fröhliche Auferstehung erlebt. Sie spielt im Sortiment von Familie Christmann keine Rolle mehr, ist eher das Mauerblümchen im Keller. Doch wir lieben die alte Rebsorte, die über Jahrhunderte hinweg zuverlässige Aromakomponente in jedem gemischten Satz war, bevor die Flurbereinigungen für moderne Monotonie in den deutschen Weinbergen sorgten.

Christmanns knochentrockener Muskateller, von dem es nur wenige hundert Liter gibt, kommt würzig daher und intensiv im Aroma. Er ist weder aufdringlich noch »fruchtig« und geht unerwartet trocken über die Zunge. Dort hinterläßt er intensiv würzige Spuren, die an Curry und frühlinghafte Blütenpracht erinnern. Der Wein belebt, wirkt anregend, macht Appetit. Der ideale Aperitif zur Begleitung netter kleiner salziger Gaumenkitzler, aber auch durstlöschender Alltagsweißwein zu deftiger regionaler Küche samt Brotzeit, die er so locker, frech und fröhlich begleitet, daß die Gläser stets schnell geleert sind. Frische Gartenkräuter, Kürbis und vegetarische Gerichte (ohne hervorstechend süße Komponenten) lechzen nach ihm als Begleiter, und fast schon zwingend drängt er sich auf zur Begleitung anspruchsvoll asiatischer und thailändischer Küche, verträgt er doch Schärfe so mühelos wie Ingwer, Zitronengras und Kokos. Zum stillen Begleiter vor der Glotze taugt dieser Wein aber nicht. Dazu ist sein Aroma zu einseitig und seine Wirkung zu trocken.

Alkohol: 10,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: zertifiziert durch Lacon®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,25

0,75l

13,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DPW20310



www.weinhalle.de