

2024 Kybortz Goldmuskateller

Farbe: Helles Strohgelb

Geruch: Die sortentypischen Gewürzaromen wie Muskat, Piment oder Pfeffer sind ganz deutlich zu erkennen. Feinduftig wird das finessenreiche Bukett ergänzt durch Honig- und Rosenaromen. Das erzeugt enorme Lust auf den ersten Probeschluck!

Geschmack: Und dieser enttäuscht keinesfalls. Wie frisch im Mörser gemahlene Gewürze tanzen Muskat, Piment und Pfeffer im Mund- und Rachenraum. Dies bringt eine ungemeine Frische und Leichtigkeit ins Glas, trotz der relativ hohen Restsüße. Akzente wie Pfefferminze und Zitronenmelisse verstärken diesen Frischeeffekt.

Der Wein spricht uns mit seiner schönen klaren Fruchtsüße an, die an frische Trauben erinnert. Kombiniert mit einem lebendigen Säurespiel und angenehmen Phenolakzenten wird eine Saftigkeit spürbar, die den Trinkfluss ungemein angeregt. So verführt unser 2024er Kybortz Goldmuskateller zu mehr als einem Probeschluck!

Speisenempfehlung: Goldmuskateller kann vielseitig eingesetzt werden. Er begleitet nicht nur Desserts oder Käseteller ideal, er kann auch zu süß-sauren asiatischen Gerichten gereicht werden. Unser Kybortz Goldmuskateller lässt sich aber auch problemlos solo als Aperitif oder als Dessertwein genießen.

Analysewerte:

Restzucker 18,7 g/l

Säure 6,7 g/l

Alkohol 11,0 %vol.

Tipp: Kybortz Goldmuskateller: Die Verführung hat einen Namen!

