

gelber muskateller 2010



lage und boden:	seufertsberg, sandiger lehm Boden
ernte:	mitte september mit anschließender maischestandzeit 10 – 15 std.
gärung:	vergärung im stahltank bei 18 ° C.
ausbau:	auf der feinhefe
alk:	11,0 vol %
restzucker:	4,9 g/l
säure:	6,1 g/l
beschreibung:	blasses grüngelb, intensives traubiges bukett, trocken, schlank lebendig und knackig unkomplizierte frucht
inhalt:	750 ml