



Goldmuskateller

Art.-Nr.: 400919

Kategorie:	Gutswein
Rebsorten:	Goldmuskateller
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2018
Geschmacksrichtung:	edelsüß
Qualitätsstufe:	Eiswein
Flaschengröße:	0,375 l
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.
Restsüße:	187,7 g/l
Säuregehalt:	6,6 g/l
Trinktemperatur:	10 °C
Ausbau:	Eiskalt

Beschreibung:

Eine besondere Rarität, gelesen in einer eisigen Nacht am 22.01.2019 bei -9 °C als Abschluss der großartigen Weinlese 2018.

Es war ein Erlebnis, das auch unsere vielen freiwilligen Helfer nicht so schnell vergessen werden.

Spüren Sie das Ergebnis dieser besonderen Handlese, die Magie dieser einen Nacht, in einem Glas voller Lebendigkeit, Energie und Freude.

Die Frucht der Aprikose und der Duft von Holunderblüten, gepaart mit der üppigen Süße des gigantischen Sommers 2018, ergibt einen einzigartigen Geschmacksmoment.

Die aufwendige Produktion macht diesen Wein besonders exklusiv. Kosten Sie einen Wein auf höchster Qualitätsstufe.



Weingut Nett
Lustraße 10 • 67435 Neustadt
Telefon: • E-Mail: info@weingut-nett.de





Ausbau:

Der aufwendige Ausbau beginnt bereits bei der besonderen Ernte. Durch die Kraft der Winterkälte werden die gefrorenen Traubenbeeren bei mindestens -7 °C geerntet.

Nur dieser Zustand ermöglicht es, den reinen Extrakt der Traubenbeeren zu Wein zu vergären. Keine Pumpe kann die gefrorenen Trauben bewegen, alles geht von Hand. Selbst die Pressung erfolgt im gefrorenen Zustand. Bei eiskalten Bedingungen stellt dies eine Höchstleistung an Mensch und Technik.

Speiseempfehlung:

Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Früchte, Kuchen, Creme, Eis

Passt gut zu:

Geschenk, Kaminabend, Besondere Anlässe, Aperitif



Weingut Nett
MühlstraÙe 10 • 67435 Neustadt
Telefon: • E-Mail: info@weingut-nett.de

