

GELBER MUSKATELLER FRANKWEILER FEINHERB 2025



Dieser Muskateller begeistert mit einem intensiven Duft von Litschi und Holunder, der sich auch im Geschmack widerspiegelt. Das ausgewogene Zusammenspiel von Süße und Säure sorgt für eine harmonische Struktur. Im Nachhall bleibt eine angenehme Muskatnote zurück, die den Wein perfekt abrundet.

Frankweiler: Der Ort Frankweiler bietet unseren Rebstöcken eine optimale Voraussetzung für charakterstarke Weine. Die Gemarkung weist eine große Vielfalt an verschiedenen Bodenzusammensetzungen auf, überwiegend Kalkstein in unterschiedlichen Arten, Gelber Sandstein und Blauer Keuper.

Qualitätsstufe Ortsweine

Boden sandiger Lehm Boden

Lese selektive Handlese

Ertrag 77 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, lange Maischestandzeit, Edelstahlausbau

Mostgewicht 92 °Oechsle

Analyse Alkohol 12 %vol – Säure 6,9 g/l – Zucker 15,1 g/l

Kulinarische Empfehlung Blauschimmel- Käsetarte mit Confit von hellen Trauben und Schalotten

Trinktemperatur 10 - 12 °C

