



## Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Biodynamisch)

Mit verführerischen Duft

**Beschreibung:**

Dieser Bio-Gutswein stammt aus sieben der besten Rieden der Tements, in denen die Rebstöcke auf Sand- und Schieferböden wachsen. Der ideale Reifegrad der Trauben sowie ein auf Frucht und Lebendigkeit abgestimmter, schonender Ausbau prägen diesen duftig-aromatischen Traditionswein der Südsteiermark.

**Degustationsnotiz:**

**Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Südsteiermark

**Produzent:** Weingut Tement (Biodynamisch)

**Weinbau:** Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Artikelnummer:** 1029323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement (Biodynamisch)

|                       |                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                                   |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18/20                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 11.5%                                        |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren              |