



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)
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Alkoholgehalt:	11.5%
Rebsorte(n):	100% Gelber Muskateller
Artikelnummer:	1029324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gelber Muskateller
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren