



2014 Gelber Muskateller

Kremstal DAC, Grafinger

Frucht und Frische für den Sommer

Nota di degustazione:

Leuchtendes Grüngelb. Betörendes Muskatboquet und Rosenwasser dahinter Maracuja satt, stützende Säure, schlanker Körper mit herrlichem Fruchtdruck nach Renekloden und Mirabellenmark im fein pfeffrigen Finale mit Anklängen an Grüntee.

Abbinamenti:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	36 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Gelber Muskateller
Numero di articolo:	0141914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gelber Muskateller

Kremstal DAC
Grafinger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Gelber Muskateller
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren