

WEIN- EXPERTISE

GOLDMUSKATELLER DELLE DOLOMITI IGT "PFEFFERER"



ART-NR. 11221

CHARAKTERISTIK Leuchtend Strohgelb, intensiver aromatischer Duft mit feiner Muskatwürze, am Gaumen körperreich mit eleganter Frucht und zarter Würznote, gut balancierte Säure, lang im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Zeigt sich als idealer Aperitifwein, aber auch zu Antipasti und asiatischer Küche, zu würzigen Gemüsegerichten und verschiedenen Fischgerichten, wie gebratenem Rotbarschfilet mit Wokgemüse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Goldmuskateller

ANBAUGEBIET Südtirol (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 4.83 g/l, Gesamtsäure 5.90 g/l, Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Schreckbichl, Weinstraße 8, 39057, Girlan, Italien

ABFÜLLER Kellerei Schreckbichl - Eppan - Bozen - Italia