

2022 Kybortz Goldmuskateller

Farbe:

Hellgelb

Geruch:

Eine herrlich würzig-fruchtige Melange aus Muskat, Koriander, Aprikose, Honig, Minze und Orangenblüte steigt in die Nase.

Geschmack:

Dieser wundervolle Kybortz Goldmuskateller besticht durch sein finessenreiches Bukett. Er wirkt vordergründig leicht, fruchtig und harmonisch. Das Herz dieses schönen Weines bilden jedoch Würzaromen ab. Wir spüren Muskat, Nelke, Kardamom und Koriander auf unserer Zunge. Dazu gesellen sich Mittelmeerkräuter wie Rosmarin, Thymian und Zitronenmelisse, auch etwas Pfefferminze. Der Wein spricht uns mit seiner schönen klaren Fruchtsüße an, kombiniert mit einem lebendigen Säurespiel. Trotz seiner hohen Restsüße wirkt er leicht und erfrischend. Einfach lecker!

Speisenempfehlung:

Goldmuskateller passt ausgezeichnet zu asiatischen Gerichten und allgemein zu süß-sauer-exotischem Essen. Er harmoniert ideal zu Schalentieren, aber auch zu gebratener Ente oder zu Lachssteak. Dieser vielseitig einsetzbare Alleskönner begleitet sowohl das süße Dessert als auch den herzhaften Käseteller problemlos. Insbesondere liefert er zu Blauschimmelkäse ein schönes Pendant. Man kann den Kybortz-Goldmuskateller aber auch solo als Aperitif oder als Dessertwein genießen.

Analysewerte:

Restzucker 30,9 g/l

Säure 6,4 g/l

Alkohol 11,0 %vol.

