EHRHART

2026 Gelber Muskateller

Gutswein

Biowein, vegan



Rebsorte:	Gelber Muskateller
Herkunft:	Gutseigene Weinberge rund um Eschbach
Bodenart:	Buntsandstein
Ertrag:	ca. 60 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	mehrstündige Mazeration; gekühlte Gärung im Edelstahl; schonende Flaschenfüllung
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	6 g/l
Restzuckergehalt:	5 g/l
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Beschreibung:	Dieser Muskateller besticht mit seinem blumigen Duft gepaart mit frischen, gelbfruchtigen Aromen und den typischen Muskat-Nuancen. Aus unseren eigenen Weinbergen gekeltert, ist er Ausdruck unserer Gutsweinstilistik - leichtfüßig durch seinen trockenen Stil mit angenehmer Säure.
Trinkempfehlung:	Passt zu leichten Gerichten und Salatvariationen. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.