



2025 Gelber Muskateller Secco

Deutscher Bioperlwein

Biowein, vegan

Rebsorte:	Gelber Muskateller
Herkunft:	Gutseigene Weinberge rund um Eschbach
Ertrag:	ca. 70 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	mehrstündige Mazeration; gekühlte Gärung im Edelstahl; schonende Flaschenfüllung
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	6 g/l
Restzuckergehalt:	13 g/l
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Beschreibung:	Dieser Secco wurde aus der Muskatellertraube gekeltert. Er zeichnet sich durch seinen fruchtigen Pfirsichduft und seine Leichtigkeit aus. Er ist der ideale Begleiter für Feierlichkeiten oder die Begrüßung Ihrer Freunde und Gäste.
Trinkempfehlung:	Gut als Aperitif und Begleiter für Feierlichkeiten geeignet. Am besten gut gekühlt bei 6 °C genießen.

