MEISER





GELBER MUSKATELLER

2024

Ausdrucksstarkes Traubenaroma, Flieder und Blütenduft. Auf der Zunge besticht er durch Noten von Stachelbeere und Mirabelle sowie durch die Lebendigkeit im Geschmack und die enorme Mundfülle. Muskateller gibt es erst seit einigen Jahren im Weingut Meiser. Er wurde aber aufgrund seines prägnanten Aromas schnell zum Kundenliebling. Er kommt aus zwei kleinen Parzellen im Weinheimer Kapellenberg. Nach der Lese bleiben die Trauben noch für einige Stunden auf der Maische, um die Aromen aus der Schale in den Saft zu lösen. Nach der anschießenden Pressung vergärt der Muskateller kühl im Edelstahl. Ziel ist der Erhalt des enorm fruchtigen Aromas. Das blaue Bild zeigt kleine Wellen und eine Spiegelung in unserem Teich. Wie ein expressionistisches Bild setzt sich auch das Traubenaroma aus Abertausenden von kleinen Teilen zusammen

Auf den Teichen hinter unserer Poppenschenke wurde bis vor 150 Jahren des Eis im Winter geerntet uns in den Eiskeller eingelagert, in dem heute unsere Weine reifen. Außerdem wurde bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts dort Fischzucht betrieben.

 $Heute \ l\"{a}dt \ der \ Park \ um \ die \ Teiche, sowie \ das \ Etikett \ bei \ einem \ guten \ Glas \ Wein \ zum \ Nachdenken \ ein.$

 GESCHMACK
 trocken

 WEINART
 weiß

 ALLERGENE
 Sulfite

 ALKOHOLGEHALT
 12,5 % vol

 SÄURE
 6,5 g/l

 RESTSÜSSE
 8,8 g/l