Gelber Muskateller 2.0 Exklusiv trocken

Dieser Muskateller erzählt eine Geschichte von der Entwicklung über Tina Pfaffmann. Seit Jahren werden so viele Weine wie möglich, spontan vergoren. Allerdings fehlte immer der Mut bei einer filigranen Bukettsorte wie Muskateller. 2018 war der Mut da!

Für Tina Pfaffmann eine ganz große emotionale Geschichte, die mit Tränen in den Augen und Gänsehaut verbunden ist. Was löst dieser unglaublich großartige Wein bei Ihnen aus?

BODEN
20% Ton 80% Kalk

LAGE
Frankweiler Kalkgrube

LESE
Anfang Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.

ERTRAG
55 hl/ha

AUSBAU
Nach 36 Stunden Maischestandzeit, wurde die Maische ganz schonend gepresst und behutsam in die gezügelte Vergärung gebracht.

LAGERFÄHIGKEIT
Sofortiges Genießen

GENUSS
Gastronomischer Begleiter als Terassenwein zu leichter Sommerlicher Küche. Thailändische Küche, Fisch- sowie leicht gewürzte Fleischgerichte.

TRINKTEMPERATUR
ca. 8-10°C

	2018	2019
Alk.	13,0%	13,0%
RZ	3,5 g/l	5,1 g/l
SR	7,2 g/l	6,5 g/l

Weinhaus Tina Pfaffmann GmbH Am Stahlbühl 76833 Frankweiler Germany
Tel. +49 6345 94 966 95 Fax +49 6345 5202 Email info@tina-pfaffmann.de website www.tina-pfaffmann.de