



Degustationsnotiz

Bestes Beispiel der fruchtbaren Zusammenarbeit ist der wunderbare Gelbe Muskateller, der auf Sand- und Schieferböden wächst und nach der natürlichen Spontangärung rund neun Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut wird; intensiv, mit den sortentypischen Muskatnoten in der Nase, frisch und leicht mit betörenden Aromen von Orangenblüten und Pfirsich am Gaumen. Der Jahrgang 2024 ist fruchtiger als der 2023er, zeigte sich doch der heisse Sommer von seiner besten Seite.

Traubensorte	Gelber Muskateller
Traubenanteil	100% Gelber Muskateller
Alkoholgehalt	11.5%
Sortiment	Weisswein
Flaschengrösse	75 cl
Land	Österreich
Weingut	Weingut Tement
Region	Steiermark
Trinkreif ab	jetzt
Haltbarkeit	Ende 2027
Zertifizierung	Biodynamisch (Demeter)
Jahrgang	2024

Dieser Wein passt zu

Apéro, Asiatischen Gerichte, Käse