



Muscaris 2018

Qualitätswein - trocken -

Aus der pilzfesten, frühreifenden Sorte Solaris und der Bouquetsorte Muskateller wurde 1987 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg die Rebsorte Muscaris gezüchtet. Muscaris ist mit Muskateller vergleichbar. Er zeigt wie der Muskateller ein intensives Muskataroma, eingebettet in den Geschmack tropischer Früchte. Es ist eher selten, dass diese Aromasorten trocken ausgebaut werden, wir tun es und kreieren so einen erfrischenden Wein, der intensiv duftet und schmeckt, ohne dabei aufdringlich zu wirken.

Die Aromafülle wird getragen von einem kräftigen Körper mit angenehmer Säure, er ist im Abgang von dezenten würzigen Aromen ausbalanciert. Der Wein spielt gekonnt mit Frische und Intensität.

Das Jahr 2018 war sehr sonnig und warm, es gab sehr reife Trauben und es war einfach die gewünschten "Öchsle" zu erzielen. Die Trauben waren kerngesund und der Wein haben wir trocken ausgebaut. Der Wein ist mit natürlichen Hefen aus dem Rebberg vergoren.

Dieser Muscaris besticht durch seine glänzend, gelbliche Farbe. Das kräftige und aromatische Bukett erinnert an die Muskatnoten, die man sonst nur vom Muskateller kennt. Hinzu kommt ein feiner Duft nach Holunderblüten und feine Noten nach Zitrone. Im Geschmack überzeugt und verführt der Wein zugleich durch seine angenehme Kraft, seine fein eingebundene Säure.

Analyse: Alk.: 14,0 %Vol. Säure: 6,1 g/l Rz.: 2,0 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 12 - 14° C

Trinkreife: 2019-2024

Speiseempfehlung: Blauschimmelkäse, asiatische Gerichte.

Eine aromatische trockene Verführung!

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www.weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

