

## MUSKATELLER

*trocken*

Haardt



### CHARAKTER

Strahlkraft und glaskare Aromen von frischen, grünen Äpfeln und kühlen Muskatnoten prägen den mit einer feinen Säurestruktur und lebendigen Saftigkeit ausgestatteten Haardter Muskateller.

### AUSZEICHNUNGEN

2016 James Suckling: 91/100 | Antonio Galloni (vinous): 92/100 | Restaurant wine (Ronn Wiegand): 5/5 Sterne  
2022 James Suckling: 94/100 (Bester Muskateller seiner Klasse 2023) "Die ausdrucksstarke Nase von rosa Grapefruit, Melone und Basilikum entführt Sie in den saftigen und gut strukturierten trockenen Muskateller, der wirklich zeigt, was diese Sorte unter warmen und trockenen Bedingungen leisten kann. Solch ein fröhlicher Wein, aber auch mit einer wirklich würzigen und kräuterigen Komplexität im langen, strukturellen Abgang." | Weinbegleitung beim Supperclub 2023.1 zu "Gebeizter Lachs mit frittierte Avocado, Mango, Avocado-Wasabi-Creme, Yuzu-Mayonaise und Forellenkaviar"

### JAHRGANG

2016

### BOUQUET

Muskatig minziger Kräuterduft, glasklar und lebendig

### ERNTE

Selektive Handlese

### AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl

### WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Gemarkung Haardt

Boden: Haardsandstein

Reben: 13-46 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausrichtung: S/SO

### KLASSIFIKATION

VDP.Ortswein

### GÜTEKLASSE

Qualitätswein

### ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 11,5 % vol.

Säure: 7,7 g/l

Restsüße: 3,9 g/l

**Müller-Catoir**  
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,  
67433 Neustadt an der Weinstraße



WEB [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de) MAIL [info@mueller-catoir.de](mailto:info@mueller-catoir.de)

TELEFON +49 (0)6321 28 15