

MUSKATELLER

trocken

Haardt



CHARAKTER

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

AUSZEICHNUNGEN

2018 RESTAURANT WINE® Ausgaben #190-193: 4+/5 Sterne
"Der Haardt Muskateller ist sehr aromatisch und intensiv würzig (Jasmin, Limette, Rosenblatt, Nelke, getrocknete Feige, grüne Blätter, Tabak), gut ausbalanciert und im Abgang sehr beständig. Verdient etwas Reifung, ist aber auch jetzt schon lecker. Bio. [2021-2023]"

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." | ...

JAHRGANG

2018

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: 12,0 % vol.

Säure: 6,5 g/l

Restsüße: 3,0 g/l

Müller-Catoir
Weingut

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



WEB www.mueller-catoir.de MAIL info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15