



# semmler

Der WEIN.BIO



## MUSKATELLER

<b>NAME</b>	Muskateller 2020
<b>REBSORTEN</b>	Muskateller
<b>WEINAUSBAU</b>	Handlese Mitte September 17,5 °KMW, 100 % Stahltankausbau Schraubverschluss
<b>RIEDE</b>	In Eben
<b>BODENTYP</b>	Tiefgründiger Lehm Boden
<b>WEINTYP</b>	Österreichischer Bio-Qualitätswein, trocken
<b>ANBAUGEBIET</b>	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
<b>BARRIQUE-AUSBAU</b>	Nein
<b>TRINKREIFE</b>	2021 – 2024
<b>BESCHREIBUNG</b>	Ein launischer, aromatischer Apéritif mit feinduftiger, finessenreicher Traubenwürze.
<b>SERVIERVORSCHLAG</b>	Passt ideal zu frischen Salaten und gut gewürzten Speisen aus der asiatischen Küche.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8 – 10 °C, sofort trinkbar
<b>FLASCHENGRÖSSE</b>	0,75 L
<b>ANALYSEWERTE</b>	Alkoholgehalt: 12,0 Vol % Restzucker: 7,9 g/L Säure: 5,9 g/L Enthält Sulfite

### WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail [info@weingut-semmler.at](mailto:info@weingut-semmler.at)

web [www.weingut-semmler.at](http://www.weingut-semmler.at)