



Oliver Zeter

Muskateller

Den aromatiska druvan Muskateller är en förträfflig följeslagare till asiatisk smakrik och kryddstark mat. Oliver Zeters Muskateller har fått riktigt fina recensioner i den tyska vinpressen bland annat av Vinum Magazine.

Det välbalanserade och aromatiska vinet gifter sig perfekt med såväl syra som sötma och hetta utan att upplevas sött i glaset.

Färgen är halmgul och doften avslöjar härliga toner av muskotnöt, inlagd päron, lite kryddnejlika och litchi. Smaken är frisk, aromatisk och välbalanserad.

Passar perfekt till asiatisk, smakrik och kryddstark mat.

| | |
|------------------------------|---|
| Årgång | 2020 |
| Druvor | 100% Muskateller |
| Alkoholhalt | 12% |
| Växtplats och jordmån | 12-åriga vinstockar från Oliver Zeters vingård i norra Hambach, på en lätt sandig jord med en kiselhaltig lera. |
| Skörd | Druvorna skördas för hand. |
| Vinframställning | Druvorna krossas och efter 8 timmars maceration på skalen följer försiktig pressning och lagring i ståltank på jästen för att främja komplexiteten. |
| Mognadslagring | Några månader. |
| Syra | 7,4 g/L |
| Restsocker | 8,3 g/L |
| Servering | 8 °C |
| Avsmakning | Färgen är halmgul och doften avslöjar härliga noter av muskotnöt, inlagd päron, lite kryddnejlika och litchi. Smaken är frisk, aromatisk och välbalanserad. |
| Passar till | Passar perfekt till asiatisk, smakrik och kryddstark mat. |
| Lagringspotential | Gott att dricka nu men kan lagras några år. |
| Förpackning | Flaska 750 ml |
| Pris exkl moms | Flaska 135 kr |