

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

## MUSKATELLER

2024

"Sexy und knackig, ein Cocktail aus gelbem Pfirsich, Muskatnuss und Zitrusfrüchten haut einen förmlich aus den Schuhen" VivArt Magazin. Kristallrein im Geschmack, exotisch, herrliche Leichtigkeit, immer dezent frisch und würzig.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)



|                   |  |
|-------------------|--|
| ARTIKELNUMMER     | 2449   |
| ALKOHOLGEHALT     | 12,0 % vol   |
| SÄURE             | 4,7 g/l  |
| RESTSÜSSE         | 6,3 g/l  |
| GESCHMACK         | trocken  |
| GESCHMACK         | Das ist Muskateller pur! Ein verführerisches Aroma von Lichi, Pfirsich, sehr beerig und mit subtiler Zitrusmelisse. Was noch lange bleibt, ist ein Mund voller saftiger Pfirsiche und Zitrusfrüchte. Dem kann man nicht widerstehen!   |
| WEINART           | weiß   |
| TRAUBEN           | Muskateller  |
| SPEISEEMPFEHLUNG  | Toll als Aperitif oder auf einer sonnigen Terrasse. Passt wunderbar zu Gerichten, bei welchen Sie mit dem feinen exotischen Aroma und dem frischen Charakter des Weines spielen können. Ausgezeichnet ist ein asiatisches Curry, ein Salat mit gebratenem Putenstreifen und Granatapfel oder getrocknetem Schinken mit gegrilltem Pfirsich. Originell und schmackhaft! |
| TRINKTEMPERATUR   | 9-12 °C  |
| AUSZEICHNUNGEN    | Prague Premium GOLD  |
| ALLERGENE         | Sulfite  |
| ABFÜLLINFORMATION | Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben   |

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

[www.weingut-geil.de](http://www.weingut-geil.de) • [shop@weingut-geil.de](mailto:shop@weingut-geil.de)