

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

MUSKATELLER

2025



"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	2549
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	5,8 g/l
RESTSÜSSE	5,1 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
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechthelm

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de