



MÜLLER

SEIT 1936

GELBER MUSKATELLER SPARKLING

Unser Gelber Muskateller Sparkling hat ein sonniges Gemüt, so wie wir. Frisch und duftend. Zitronenschale, Holunderblüte, feine Perlage. Einfach ein perfekter Aperitif.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Wein seine lebendige Frische und feine Frucht. Die mineralischen Böden aus Schotter und verwittertem Gestein sowie der Einfluss der Donau prägen seinen klaren, animierenden Charakter.

VINIFIZIERUNG

Für diesen Schaumwein wurden die Trauben selektiv verlesen und zu einem fruchtbetonten Gelber Muskateller-Grundwein gekeltert. Im Drucktank erfolgte die Imprägnierung, bevor der Wein unter Gegendruck in die Flasche gefüllt wurde. So entsteht ein frischer, aromatischer Sparkling mit lebendiger Perlage – perfekt für unbeschwerte Genussmomente.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Hellgelb mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich zarte Aromen von Holunder und gelben Trauben. Am Gaumen leicht, lebendig und fruchtbetont mit animierender Säure – ein erfrischender, zugänglicher Schaumwein für jede Gelegenheit.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Wein genießt man am besten gut gekühlt (6-8°C) als Aperitif, er passt aber ebenso hervorragend zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten oder feinen kleinen Gerichten.



Qualitätsstufe	Schaumwein
Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Gelber Muskateller
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	19,0 g/l - trocken
Säure	6,1 g/l
Reifepotential	2 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

