



## Muskateller Secco

Das edelste zu jedem Feste!

**Herkunft** Niederösterreich

**Rebsorte** Muskateller

**Kategorie** Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

**Boden**

Braunerdekolluvium aus sandig-lehmigen, braunem Krumenmaterial

**Vinifikation**

Selektive Ernte, schonende Verarbeitung, gekühlte Gärung im Edelstahltank, 3-monatige Reifung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung unter Druck

**Weinbeschreibung**

Helles grüngelb, typisch traubige Muskateller Frucht, Holunderblüten, Limetten und süße Trauben Anklänge, elegant eingebundene Restsüße mit feinem Mousseux

**Besonders passend**

Als Aperitif, zu Brötchen & Antipasti, und zu leichten Speisen der mediterranen Küche.

Ein perfekter Aperitif und ein genussvoller Charmeur durch einen beschwingten Abend.



**Alkohol** 12,0 %vol **Säure** 6,0 g/l **Restzucker** 28 g/l **Serviervorschlag** 6-8 °C

*Wimberger*

**Weingut Wimberger I** Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel: +43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: [rwimberger@aon.at](mailto:rwimberger@aon.at) web: [www.wimberger.cc](http://www.wimberger.cc)