

## 2022 Muskateller Sekt

Vinpaket:	2025:02 Graf Adelman
Namn:	Muskateller Sekt
Årgång:	2022
Druvsort:	100% Muskateller
Kvalitet:	VDP, EU-ekologiskt
Växtläge:	Odlingar kring byn Kleinbottwar vid floden Bottwar. Jordmånen är så kallad Keuper (gipshaltig lerjord)
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	De hela druvklasarna pressas försiktigt. Musten får jäsa kallt vid högst 16 grader. Vinet får sedan mogna på ståltank för att bevara fruktighet och fräschör. Därefter flaskjäsning till mousserande vin i mer än nio månader.
Dricks lämpligen år:	2025 - 2030
Serveringstemperatur:	6 - 8 °C
Alkohol:	12 %
Syra:	5,5 g/l
Sockerkhalt:	18,7 g/l
Beskrivning:	Muskatellens typiska doft av rosor och russin kan låta tungt men matchas fint av en frisk bouquet av grapefrukt, krusbär, citrus och fläderblom. I smaken fruktig och fräsch med toner av lichee och melon. Nötig i avslutet.
Passar till:	Ett vin med egen karaktär som ändå är lätt att kombinera med mat. Samspelar generellt fint med citron. En perfekt aperitif, solo eller med lite salt småplock som chips, nötter, salami. Prova gärna till en potatisvåffla med vispad crème fraiche med citron, rom och rödlök. Perfekt till mandeltårta med citron och frukt.

*Egna anteckningar:*