

STUDIEN

2016

LA FLEUR

MILD

PFALZ

Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 26,1 g/Ltr.

Säure: 6,7 g/Ltr.

Alkohol: 11 %vol

Enthält Sulfite



Zu den Rebsorten

Dieser Wein mit dem Fantasie-Namen LA FLEUR ist aus den Rebsorten Morio-Muskat und Muskat Ottonell gekeltert. Morio-Muskat ist eine Kreuzung aus (Silvaner X Weißburgunder), und gehört zu den Bukett-Sorten ebenso wie die Rebsorte Muscat Ottonell. Insbesondere die Rebanlage des Morio Muskat ist ca. 40 Jahre alt und bringt besonders aromatische und ausdrucksstarke Weine hervor.

Zum Ausbau

Ausschließlich gesundes Lesegut gelangte nach einer negativ Selektion zur Ernte. Nach einer obligatorisch scharfen Vorklärung des Mostes ist dieser Wein gekühlt über mehrere Wochen vergoren bei ca. 17 °C.

Sensorischen Eigenschaften

Namen sind Nachrichten - und LA FLEUR hält was er verheißt: Blumigkeit und Würzigkeit in Reinform! Vordringliches Merkmal des Morio-Muskat und des Muskat Ottonel ist ihr äußerst würziges Bukett nach Muskatblüte, Honig und Rosenblüte. Seine milde Restsüße unterstreicht die im Wein vorherrschenden süßlichen Aromakomponenten und verleiht ihm in Verbindung mit seiner dezenten Säure seine weiche und würzige Note.

Speisen

Aufgrund seines ausgeprägten Buketts weniger als Tischwein geeignet. Passend zu Desserts oder zu sehr aromatischen, würzigen Käsesorten wie Parmesan oder auch Blauschimmelkäse oder einfach zum puren Genuss.

Trinktemperatur: 8-10 °C

Lagerfähigkeit

4-5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.