

BIO



57550925 | 2025

MUSKATELLER



Ökonomierat Rebholz



Deutschland
Pfalz



Muskateller



ARTIKELBESCHREIBUNG

Hoch parfümierte Nase mit Rosenblättern, getrockneten Kräutern, etwas Zitrusfrucht und Buchsbaum, sehr laut aber präzise. Klar und feinsaftig, getrocknete Kräuter, Buchsbaum, Rosenblätter und Grapefruit, lebendig und frisch, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, ein Hauch Extraktsüße, extraktreich, tief und komplex mit salziger Mineralität, getrockneten Kräutern, Grapefruit und Rosenblättern im Finale.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 13.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-003
EAN Flasche / EAN Karton	4250177774204

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Bio-Trauben, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid (Sulfite)
Energiegehalt	293 kJ / 70 kcal
Kohlenhydrate	1.5 g
Zuckergehalt	1.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Ökonomierat Rebholz 76833 Siebeldingen DE



PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen an der Deutschen Weinstraße steht seit 1632 für Weinbau in der Pfalz. Als VDP-Mitglied verbindet die Familie Rebholz Tradition mit kompromissloser Naturweinphilosophie und zählt zu den renommiertesten Weingütern Deutschlands.

Die Geschichte des Weinguts reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Prägend wirkte Eduard Rebholz, der dem Betrieb Mitte des 20. Jahrhunderts seinen Namen gab und bereits damals auf naturbelassene, unverfälschte Weine setzte. Diese Philosophie führen heute Hansjörg und Birgit Rebholz gemeinsam mit ihren Kindern Hans, Valentin und Helene in dritter Generation fort. Auf rund 26 Hektar biodynamisch bewirtschafteten Flächen in Siebeldingen entstehen ausdrucksstarke Rieslinge und Burgundersorten, darunter der international geschätzte Riesling aus der VDP.Großen Lage Kastanienbusch. Auf Anreicherung und Entsäuerung wird bewusst verzichtet, damit Lage und Jahrgang unverfälscht im Glas spürbar bleiben.