



Muscat "collection" 2022

Cave de Ribeauvillé



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 01180 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Ribeauvillé, Elsaß |
| Rebsorte | Muscat (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC - Qualitätswein |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8 - 10°C |
| Ausbau | Gekühlte Gärung im Edelstahltank und Lagerung für mehrere Monate auf der Feinhefe |
| Boden | Der Weinberg liegt auf der berühmten geologischen Verwerfung von Ribeauvillé mit seiner unglaublichen Vielfalt von Terroirs. |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Er ist voller Leben, mit seiner intensiven und feinen Nase nach frischgepflückten Trauben und den Aromen von saftigen Früchten. Subtile Noten von Blumen und eine schöne Frische. |
| Empfehlung | Aperitif, Spargel und Gerichte mit rohem oder gekochtem Gemüse |
| Über den Winzer | Die Cave de Ribeauvillé wurde 1895 von zahlreichen Winzern der Region gegründet und ist somit die älteste Winzervereinigung Frankreichs. Aufgrund seiner Lage im Zentrum der Weinstraße genießt Ribeauvillé viele Vorzüge. Das berühmte "Champ de failles" (Feld der Spalten) von Ribeauvillé hat zahlreiche wechselhafte Geländeformen von verschiedenartiger Bodenbeschaffenheit hervorgebracht. Dieses Mosaik aus überaus verschiedenen Parzellen mit einem unvergleichlichen mineralischem Reichtum hat den Anbau der verschiedensten Rebsorten begünstigt. |