



Frohsinn

Rebe: Gelber Muskateller

Jahrgang: 2024

Boden: Lehm, Löss

Alkohol: 12,3 %vol

Restzucker: 5,2 g/l

Säure: 6,1 g/l (halbtrocken)

Qualitätsstufe: QUW

Prüfnummer: N 4534/25

Riede: Altenberg, Hufstauden

Ernte: 04.09.2024

Ausbau: Edelstahltank

Abfüllung: 25.02.2025

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 10 -12°C

Glas: schlankes WW Glas



Brennwert: 305 kJ / 73 kcal in 100 ml **Zutaten & Nährwerte:**



Trinkreife: 2025-2027 bei optimaler Lagerung

Speisenempfehlung: Aperitif, Geflügel, Risotto, Curry, Gemüse, Palatschinken, Marillenknödel, Kaiserschmarren...

Beschreibung: Helles Gelb; In der Nase typische Holunderblüten auch Holunderstrauch, leicht nach Zitronenmelisse, würzig, nach und nach feine Kräuternoten, am Gaumen eine feine unaufdringliche Säure, klar eher zitruslastig, floraler leichter Geschmackseindruck, langer Nachhall, sehr klassisch

Was ihr über Frohsinn vielleicht noch wissen solltet...

Der Charakter des Gelben Muskateller ist, wenn ich ihn beschreiben soll fröhlich, aufgeschlossen, positiv unbeschwert, lebensfroh...

Wenn ich durch den Weingarten spaziere und eine Traube koste zaubert es mir doch noch jedes Mal ein Lächeln ins Gesicht. Dieses typische Aroma erinnert mich an Frühling, Sonnenschein summenden Bienen Vogelgezwitscher, blauen Himmel – die Tage werden wieder länger und die Abende auf der Terrasse mit Freunden oder Familie und einem Glas Frohsinn machen das Leben wieder spürbar...