



## Frohsinn

**Rebe:** Gelber Muskateller

**Jahrgang:** 2025

**Boden:** Lehm, Löss

**Alkohol:** 12,0 %vol

**Restzucker:** 2,7 g/l

**Säure:** 6,3 g/l

**Qualitätsstufe:** QUW

**Prüfnummer:** N 6917/26

**Riede:** Altenberg, Hufstauden

**Ernte:** 28.09.2025

**Ausbau:** Edelstahltank

**Abfüllung:** 10.03.2026

**Allergene:** enthält Sulfite

**Trinktemperatur:** 10 -12°C

**Glas:** schlankes WW-Glas



**Brennwert:** 293 kJ / 70 kcal in 100 ml **Zutaten & Nährwerte:**



**Trinkreife:** 2026-2028 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...

