

# MDB

## MÜLLER - DR. BECKER

### Dalsheimer Muskat Cuvée

Muskat Ottonel, Gelber Muskateller und Goldmuskateller

|                  |  |
|------------------|--|
| Lage:            | Dalsheimer Steig   |
| Boden:           | Kalk-wenig Löß (Mineralität, Frucht)                                 |
| Alter der Reben: | 13 Jahre   |
| Rebsorte:        | 50% Muskat Ottonel<br>40% Gelber Muskateller<br>10 % Goldmuskateller |
| Jahrgang:        | 2023   |
| Alkohol:         | 10,5%  |
| Fruchtzucker:    | 5,5 g/l  |
| Fruchtsäure:     | 6,5 g/l  |

#### Gelber Muskateller:

Spielart der weißen Rebsorte Muskateller. Eine der ältesten Rebsorten der Welt, die wahrscheinlich aus Vorderasien stammt, von den Phönikern und Griechen nach Europa gebracht und dann von den Römern in ihrem gesamten Herrschaftsgebiet verbreitet wurde. Der Name leitet sich wahrscheinlich vom lateinischen „musca“ (Fliege) ab, weil der intensive Duft Insekten anzieht.

#### Muskat Ottonel:

Die weiße Rebsorte ist nach dem französischen Ampelographen Pierre Galet (geb. 1921) eine an der Loire in Frankreich im Jahre 1852 erfolgte Kreuzung zwischen Chasselas (Gutedel) x Muscat de Saumur. Nach DANN Analysen Ende der 1990er-Jahre hat sich die Muttersorte bestätigt, die Muskat-Sorte konnte aber nicht zweifelsfrei identifiziert werden.

Duft u. Geschmack: frischer und fruchtiger Muskat-Charakter, mit feinen Noten von Holunderblüten und Zitronenschale.  
Elegante Balance von Mineralität, viel Kräuterwürze und saftig fruchtigen Aromen.

Passt zu: als animierender Aperitif, zu delikaten kalten Vorspeisen, hellem Fleisch und Geflügel oder auch zu Gerichten der asiatischen Küche

Trinktemp.: 8°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



Vinum

DER FEINSCHMECKER  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff

