



GOLDMUSKATELLER

DER AROMASPEZIALIST

SELTENHEITSWERT

Seinen Ursprung hat der Goldmuskateller in Südtirol. In Deutschland werden nur etwa 40 ha dieser Rebsorte angepflanzt. Das macht ihn zu einer Rarität. Seine Beerenhaut ist sehr fest. Dies schützt die Beeren vor Verletzungen. Dadurch sind sie ausgesprochen widerstandsfähig gegenüber schwierigen Witterungsbedingungen wie Hagel, anhaltender Feuchtigkeit sowie starker Sonneneinstrahlung.

GESCHMACKSEXPLSION

Ebenfalls in der Beerenhaut der Trauben entwickelt sich der besondere Geschmack des Goldmuskatellers. Dieser Wein profitiert vor allem von seiner Südhang-Lage in Nierstein. Dort wächst er auf tiefgründigem Lössboden. Das Aromenspektrum des Weines erinnert seinen Genießer an Muskat, Honigmelone und Rose. Im Geschmack ist er sehr fruchtig und leicht würzig. Eine zarte Süße rundet den Wein ab.



PAUL FRANK



ROTER RIESLING

HISTORISCHE REBSORTE

WIEDERENTDECKT

Der Rote Riesling ist eine historische Form des Rieslings und gilt als eine eigenständige Rebsorte. Sie wurde im Mittelalter am Rhein angebaut und galt dann lange Zeit als verschollen. Erst kürzlich wurde der Rote Riesling wiederentdeckt. Die Trauben haben eine rötliche Beerenhaut, ab und zu sind auch weiße Beeren zu finden. Die Farbe macht ihn unempfindlicher gegen Hitze und Sonneneinstrahlung. Somit sind die Trauben widerstandsfähiger bei extremen Klimaverhältnissen.

AUF ROTER ERDE

Der Rote Riesling ist ein Weißwein. Sehr extraktreich und mit einer vielfältigen Aromatik erinnert er an seinen nächsten Verwandten, den Riesling. Eine besondere Note erhält dieser Rote Riesling durch seinen Standort. Denn er wächst auf dem „Rotliegenden“, einer Bodenart, die in dieser Form nur am Roten Hang in Nierstein zu finden ist. Auf dem 260 Millionen Jahre alten Tonsandstein entstehen langlebige, würzige und einzigartige Weine.



PAUL FRANK