



GELBER MUSKATELLER EISWEIN 2015

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 166,1 g/l
SÄURE: 7,7 g/l

REBSORTE:

Gelber Muskateller

VINIFIZIERUNG:

Imahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Duftige Art, Fruchtebrot, dazu etwas Lavendel und Zitruszesten, frischer Ingwer, sehr verspielt und lebhaft bei präzisiertem Sortencharakter, auch am Gaumen fokussierte Fortführung mit tropischen Fruchtnoten, sanft-süßem Muskataromen und feiner Säurepräsenz, klingt lange nach.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fruchtdesserts, Zitronensorbet, Desserts mit Eiskombinationen, Marillenkuchen, Kirschkuchen