



## MUSKAT OTTONEL SCHILFWEIN 2012

ALKOHOL: 9,5 %  
ZUCKER: 271,6 g/l  
SÄURE: 7,2 g/l

REBSORTE:  
Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:  
22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:  
Rosenholz, Hibiskus und Tamarinde, Süßholz, Sternanis, traminerartige Noten, sehr frisch, Aromenbogen reif und füllig, kandierte Agrumen, heller Blütenhonig, komplexe Würze, angenehme Säure, gute Länge, tolle Substanz.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:  
Cremé Caramel, Apfelstrudel, weiße Schokoladedessert, Gänseleberpastete