

AUSLESE MUSKAT OTTONEL 2018



ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 122,6 g/l
SÄURE: 5,6 g/l

REBSORTE:

Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Schon in der Nase ausgesprochen sortentypischer Auftritt mit Lavendel, Navelorangen und Wiesenhonig, auch Zuckermelone und zitronig-ätherische Anklänge, hübsch offen; seidig-saftiger Auftritt am Gaumen mit der richtigen Mischung aus herb-fruchtigen Aspekten á la Steinobst und reifen Agrumen sowie ätherisch-würzigen Kräuternoten, fleischig-süß mit anregendem Zucker-Säure-Spiel bis ins Finale.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Käse würzig, Auflauf, Strudel, Knödel süß und pikant