



GELBER MUSKATELLER EISWEIN 2018

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 195 g/l
SÄURE: 8,0 g/l

REBSORTE:
Gelber Muskateller

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

CHARAKTERISTIK:
Duftige Art, Früchtebrot, 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