

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:

Tolle Muskatausprägung, sehr traubig, schoko-traubige Noten, gewürzig, ausgewogen; auch am Gaumen Aromatik im Vordergrund, klare Sortenausprägung, viel Muskat, reifer Holunder, leicht nussig, Mürbteig, gute Länge. Sehr trinkig.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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