



MUSKAT OTTONEL SCHILFWEIN 2019

ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 308,2 g/l
SÄURE: 7,1 g/l

REBSORTE:

Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Im dunklen Goldgelb taucht man in ein Meer von zarten Heckenrosenblüten und frischer Exotik. Die Aromenvielfalt von Holunderblütenmus, Muskatanklängen, Pfirsichspalten, gelben Birnen und Orangenzenen erstaunt und erfreut in höchstem Maße. Cremig in der Textur mit erfrischem Säurespiel und niemals beschwerend findet man in diesem eleganten Charmebolzen mit dem Lavendelhaucherl im langen Ausklang die aufregendste Vollendung.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fruchtige Dessert, verschiedenste Petit Fours, Creme Brulee, Blauschimmelkäse/ gehaltvolle Käse, Gänseleberpaste