



AUSLESE MUSKAT OTTONEL 2020

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 120,4 g/l
SÄURE: 6,0 g/l

REBSORTE:

Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Leuchtendes Goldgelb; weißer Blütenreigen, Lavendelhönig, ein Hauch Bergamotte; sanft strukturiert, mineralisch, gute Säurebalance, dicht, schmelzige Textur; leichtes Finish aus Pmelozesten und ewig langem Abgang.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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