

AUSLESE MUSKAT OTTONEL 2021



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 140,4 g/l
SÄURE: 6,4 g/l

REBSORTE:

Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Hellglänzendes Goldgelb; feinstes Bukett nach zarten Lavendelblättern, sanft-minzigen Aromen, einem anmutigen Muskattouch, etwas Melisse und einem Hauch Limettensorbet; feingliedrige Erscheinung, elegante, strukturierte Säurebalance, frisch, mit großem Trinkfluss, langer, pomeranzestiger Ausklang mit lila Blüten, Staubzucker und Verbeere im Finish.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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