

AUSLESE MUSKAT OTTONEL 2022



ALKOHOL: 8,0%
ZUCKER: 136,4 g/l
SÄURE: 5,9 g/l

REBSORTE:
Muskat Ottonel

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

CHARAKTERISTIK:
Zitrische Düfte und Marillensorbet treffen auf schneeweißen Blütenreigen, Noten von blauem Flieder schmeicheln der Nase; saftig und mit guter Struktur, eine fruchtige Säure bringt kühle Frische, sehr feingliedrig und mineralisch, sanftes Zitronensorbet und etwas zarte Lavendelblüte im langen Nachhall.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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