



GELBER MUSKATELLER SCHILFWEIN 2008

ALKOHOL: 9,5 %
ZUCKER: 241,0 g/l
SÄURE: 7,7 g/l

REBSORTE:
Gelber Muskateller

VINIFIZIERUNG:
24 Monate im Staltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Frucht von Mango, Pfirsich, Muskatnuss und Akazienhonig, elegante dauerpräsente Exotik, fein dosierte Süße, von feurig-pfeffriger Pikanz getragen, passende Säure, lang, dabei nie die Eleganz verlierend. Süßwein mit Potential für ein langes Leben.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Desserts mit Zitrusfrüchten, eingelegte Kumquats mit weißen Schokoladeneis, gereifte würzige Hartkäse