



MUSKAT OTTONEL SCHILFWEIN 2009

ALKOHOL: 9,5 %
ZUCKER: 243,4 g/l
SÄURE: 7,9 g/l

REBSORTE:
Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:
Nach 20 monatiger Lagerung im Stahltank abgefüllt.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Rosenholz, Jasmin und Litschi, Mandarinen, süß-öliges
Entree, kernig und süß-saftig, präsenre Säure, gute Länge
mit Potential.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Cremé Caramel, Apfelstrudel, weiße Schokoladendesserts,
Gänseleberpastete