



MUSKAT OTTONEL SCHILFWEIN 2012

ALKOHOL: 9,5 %
ZUCKER: 271,6 g/l
SÄURE: 7,2 g/l

REBSORTE:
Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:
22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Rosenholz, Hibiskus und Tamarinde, Süßholz, Sternanis, traminerartige Noten, sehr frisch, Aromenbogen reif und füllig, kandierte Agrumen, heller Blütenhonig, komplexe Würze, angenehme Säure, gute Länge, tolle Substanz.

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