

## GELBER MUSKATELLER EISWEIN 2018



ALKOHOL: 8,5 %  
ZUCKER: 195 g/l  
SÄURE: 8,0 g/l

### REBSORTE:

Gelber Muskateller

### VINIFIZIERUNG:

Imahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 10-12°

### CHARAKTERISTIK:

Frisch, wirkt relativ trocken, kühle Noten, viel Holunder, bisschen Orangenzesten, sehr sortentypisches Duftspiel; viel Muskat-Würze, gelb-äpfelig, hat viel Säure, die den Restzucker förmlich schluckt, wodurch der Eiswein enorm trocken erscheint, aus einem Guss.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fruchtdesserts, Zitronensorbet, Desserts mit Eiskombinationen, Marillenkuchen, Kirschkuchen