

GELBER MUSKATELLER EISWEIN 2019



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 200 g/l
SÄURE: 8,0 g/l

REBSORTE:

Gelber Muskateller

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank 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