

MUSKAT OTTONEL BEERENAUSLESE 2021



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 180,7 g/l
SÄURE: 6,0 g/l

REBSORTE:
Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:
Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Gelbgoldener Schimmer; innig-intensive Aromen, zarte Lavendelnoten, weiße Blütenpracht, fruchtiges Zitrusorbet mit einer Idee von Mandarine, lila Fliederanklang, alles sehr balanciert und beeindruckend; cremig-schmeichelnde Textur, mundfüllende Eleganz, feinst strukturierte Säure, bleibt ewig mit filigraner Leichtigkeit; anmutige Schönheit!

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