



## MUSKAT OTTONEL SCHILFWEIN 2021

ALKOHOL: 8,0 %  
ZUCKER: 307,9 g/l  
SÄURE: 8,1 g/l

REBSORTE:

Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Glänzendes Gelbgold; intensiv duftend nach Staubzucker und Zitronengelee, ein wenig Biskuit, die Aromen von gelben Tropenfrüchten und reifer Zuckermelone sowie weißblütige Nuancen mögen nur annähernd an die Vielschichtigkeit der Aromen herankommen; seidig- balanciertes Säurespiel, die zarten Anklänge von Mangopus, Pfirsichspalten und Mandarinenzesten begleiten in den nicht enden wollenden Abgang.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fruchtige Dessert, verschiedenste Petit Fours, Creme Brulee, Gänselebervariationen und gereifter Käse.