

## Gelber Muskateller Trockenbeerenauslese 2021



ALKOHOL: 7,5 %  
ZUCKER: 255,3 g/l  
SÄURE: 8,4 g/l

REBSORTE:

Gelber Muskateller

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Goldgelb mit zart orangen Reflexen; intensives Aromenspiel, Mandarinen, Lychee und weiße Blüten, Musaktouch, ein Meer von Blüten und gelber Exotik; der verspielte Säurebogen umwirbt die wahrhaft cremige Substanz, Schmelz und Fruchtdichte erfreuen den Gaumen, Mandarine und innige Tropikfrucht, perfekt ausbalanciert, harmonisch und ewig anhaltend mit zestig-gelbfruchtigem Nachhall; fröhliche Kostbarkeit.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fruchtige Dessert, verschiedenste Petit Fours, Creme Brulee, Blauschimmelkäse/ gehaltvolle Käse.