



2007 MUSKAT OTTONEL AUSLESE

REBSORTE	100 % Muskat Ottonel
RESTSÜSSE	85,0 g/l
SÄURE	6,1 g/l
ALKOHOL	13,0 %vol
VINIFIKATION	18 Monate Lagerung im Stahltank
CHARAKTERISTIK	Helles Goldgelb. In der Nase einladende Frucht nach vollreifen Pfirsich, Melone und Honig, süße Blüten- und Traubenanklänge, attraktives Bukett. Am Gaumen saftig, komplexe Textur, sehr gut integrierte Süße, finessenreiche Säurestruktur, gelbe Frucht im Abgang, feine Anklänge von Muskatnuss und Blütenhonig im Nachhall, zeigt eine gute Länge, mineralische Nuancen im Nachhall.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin

92 p.