



2009 MUSKAT OTTONEL AUSLESE

REBSORTE 100 % Muskat Ottonel

RESTSÜSSE 64,3 g/l

SÄURE 6,2 g/l

ALKOHOL 12,5 % vol

VINIFIKATION 18 Monate Lagerung im Stahltank

CHARAKTERISTIK Leuchtendes Goldgelb. Einladende Nuancen von Mandarinen, Muskatnuss, florale Noten, zarter Nougat. Saftig, zart nach Nougat, gut integrierte Süße, feiner Säurebogen, kandierte Orangen im Nachhall, ein ausgewogener Dessertwein mit Reifepotenzial.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Wein guide

92 P.