



REBSORTE 100% Muskat Ottonel

RESTSÜSSE 162,4 g/l

SÄURE 6,5 g/l

ALKOHOL 12,5 %vol

VINIFIKATION im Stahltank ausgebaut und 15 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Mittleres Gelbgold. In der Nase floral, zart nach

Veilchen, Hibiskus, feine Grapefruitzesten, ein Hauch von Muskatnuss. Am Gaumen kräftig, saftige gelbe Pfirsich-Marillenfrucht, sehr gute Komplexität,

feiner Säurebogen, reife Steinobst- und zarte Bananenfrucht im Nachhall, bereits sehr harmonisch, zeigt eine gute Länge,

Weingartenpfirsich und Ananas im Rückgeschmack.

UNSERE EMPFEHLUNG

ZUM WEIN

Eingelege Kumquats mit weissem Schokoladeneis,

Desserts mit Zitrusfrüchte, Gereifte würzige

Hartkäse

TRINKTEMPERATUR 10-12° C

 Wine Spectator
 94/100

 Weinwisser
 17/20

 Falstaff
 92/100

 Gault Millau
 17/20