



## 2017 Auslese Muskat Ottonel

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RETSÜSSE	167,7 g/l
SÄURE	4,7 g/l
ALKOHOL	8,0 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgrün. Einladende Nuancen von Mandarinen, Maracuja und Jasmin, facettenreiches, attraktives Bukett. Saftig, sehr elegant, Muskatnuss, frisch strukturiert, lebendig und sehr gut eingebundene Süße, macht Lust auf mehr, Honigtouch im Nachhall.
TRINKTEMPERATUR	10-12° C