



2017 Beerenauslese Red Roses

REBSORTE	100% Rosenmuskateller
RESTSÜSSE	127,8 g/l
SÄURE	5,8 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	12 Monate Ausbau, 2/3 in gebrauchten und 1/3 in neuen Barriques
CHARAKTERISTIK	Intensives Rosenaroma, Rosenöl, Rosenwasser, kräftiges Erdeeroma, rote Beeren, Zitrusnoten verleihen dem Wein frische, feine Muskatnote, sehr dezentes Tannin gibt dem Wein Charakter
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Brownies, Kirschenkuchen, Palatschinken mit Walnussfüllung
TRINKTEMPERATUR	10-12° C