



2018 Auslese Muskat Ottonel

REBSORTE	100% Muskat Ottonel
RESTSÜSSE	116,9 g/l
SÄURE	5,2 g/l
ALKOHOL	9,5%vol
VINIFIKATION	imahltank ausgebaut und 5 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.
SPEISENEMPFEHLUNG	Asiatische Gerichte mit dezenter Schärfe, Currygerichte, fruchtige Desserts, Ziegenfrischkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C