



## 2018 Beerenauslese Red Roses

REBSORTE(N)	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	174,2 g/l
SÄURE	6 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	12 Monate Ausbau, 2/3 in gebrauchten und 1/3 in neuen Barriques
CHARAKTERISTIK	Intensives Rosenaroma, Rosenöl, Rosenwasser, kräftiges Erdeeraroma, rote Beeren, Zitrusnoten verleihen dem Wein frische, feine Muskatnote, sehr dezentes Tannin gibt dem Wein Charakter
SPEISENEMPFEHLUNG	Brownies, Kirschenkuchen, Palatschinken mit Walnussfüllung
TRINKTEMPERATUR	10-12° C