



2019 Beerenauslese Red Roses

REBSORTE	100% Rosenmuskateller
RETSÜSSE	183,5 g/l
SÄURE	7,1 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	24 Monate im Barrique ausgebaut
CHARAKTERISTIK	Intensives Rosenaroma, Rosenöl, Rosenwasser, kräftiges Erdeeraroma, 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