



## 2020 Beerenauslese Red Roses



REBSORTE	100% Rosenmuskateller
RESTSÜSSE	142,4 g/l
SÄURE	8,2 g/l
ALKOHOL	12 %vol
VINIFIKATION	24 Monate im Barrique ausgebaut
CHARAKTERISTIK	Intensives Rosenaroma, Rosenöl, Rosenwasser, kräftiges Erdearoma, 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