



2014 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 Erdeeraroma, rote Beeren, Zitrusnoten verleihen dem Wein frische, feine Muskatnote, sehr dezentes Tannin gibt dem Wein Charakter |
| TRINKTEMPERATUR | 10-12° C |