



SCHILFWEIN MUSKAT OTTONEL 2021



Inhalt: 0,375 l
Alkohol: 8,0%
Rebsorte: Muskat Ottonel
Qualitätsstufe: Schilfwein

CHARAKTERISTIK

Glänzendes Gelbgold; intensiv duftend nach Staubzucker und Zitronengelee, ein wenig Biskuit, die Aromen von gelben Tropenfrüchten und reifer Zuckermelone sowie weißblütigen Nuancen mögen nur annähernd an die Vielschichtigkeit der Aromen herankommen; seidig-balanciertes Säurespiel, die zarten Bergamotteanklänge, Mangomus, Pfirsichspalten und Mandarinenzesten begleiten in den nicht enden wollenden Abgang.

VINIFIZIERUNG

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

UNSERE EMPFEHLUNG

Fruchtige Dessert, verschiedenste Petit Fours, Creme Brulee, Gänselebervariationen und gereifter Käse.

stay

sweet