

MUSKAT OTTONEL

Spätlese

-2018-



BESCHREIBUNG

Leuchtendes helles gelb, in der Nase intensiv, nach Holunderblüten und feiner Limette. Im Geschmack facettenreich nach Limettenschalen, Mandelkrokant, am Gaumen molliger Fruchtbogen, exotisch, traubig, süffig, ausgewogen und elegant. Idealer Speisenbegleiter zu kräftigen Blauschimmelkäse mit ausgewählten Chutney oder fruchtigen Strudel und Obstsalat.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Blauschimmelkäse mit Zwetschken Chutney
Marillenstrudel mit Vanillesauce
Obstsalat
Trinktemperatur: 06 – 08°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 11,0 vol%
Restzucker: 52,9g, süß
Säure: 5,1g

Wein hat eine weibliche Seele