



# DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



## MUSKAT OTTONEL SPÄTLESE 2020

### 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 Kaiserschmarrn und Topfentorte.

### HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion  
Vergoren im Edeltank

### SERVIERVORSCHLAG

Blauschimmelkäse mit Zwetschken Chutney  
Topfentorte mit Preiselbeeren  
Kaiserschmarrn mit Hollerkoch  
Trinktemperatur: 06 - 08°c

### ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 9,5 vol%  
Restzucker: 76,3g, süß  
Säure: 5,9g



## DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3  
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at