



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN

MUSKAT OTTONEL 2024

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.

SERVIERVORSCHLAG

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

AUSBAU & ANALYSEWERTE

Vergoren im Edeltank

Alkoholgehalt: 8,5 vol%
Restzucker: 94g/l, süß
Säure: 6,3g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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