



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



MUSKAT OTTONEL SPÄTLESE 2025

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

Niederösterreich
Vergoren im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

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

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 8,0 vol.%
Restzucker: süß
Säure: 5,9 g/l



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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