

Muscato



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	70% Muskat Ottonel, 30% Riesling
Gesamtalkohol:	10,5 % vol.
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	20 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem aus Löss
Ertrag je Hektar:	45 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	September 2019
Trinktemperatur:	6-8°C
Trinkreife:	2019-2021, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Aperitif, pur zum Trinken

Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Dieser fruchtige gemischte Satz aus Muskat Ottonel und Riesling zeigt in der Nase ein feines Muskataroma.

Am Gaumen intensiv nach Hollunder, Steinobst und Zitrus. Gut eingebundener Restzucker verleiht einen langen Abgang.

Dieser Frizzante passt gut als Aperitif und ist ein prickelnder Begleiter für lange und unterhaltsame Abende.