



Weinexpertise

2016

Muskat-Ottonel

VDP.Gutswein

Deutscher Qualitätswein

Die Weinberge:

Auf elsässischer Seite der Grenze auf kargem Kalksteinboden gewachsen.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und nach 76 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Nach 5 Monaten Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im April 2017.

Der Wein:

Duftet nach Zitronengras, Holunderblüte mit Anklängen von Citrus und Stachelbeere.

Im Mund saftig mit viel Biss und Frische.

Vorhandener Alkohol:.....	10,0 % Vol.
Säure:.....	7,7 g/l
Restzucker:.....	36,6 g/l
Trinktemperatur:.....	7-10 °Celsius