



Weinexpertise

2018

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 selektiert, entrappt und nach 76 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt im Edelstahltank. Nach 7 Monaten Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im Mai 2019.

Der Wein:

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

Im Mund saftig mit viel Biss und Frische, die in harmonische Restsüße eingebunden ist

Vorhandener Alkohol:.....	11,0 % Vol.
Säure:.....	8,5 g/l
Restzucker:.....	49,9 g/l
Trinktemperatur:.....	7-10 °Celsius

