



SPÄTLESE Muskat Ottonel 2023



Name:	Spätlese
Rebsorten:	Muskat Ottonel
Jahrgang:	2023
Ausbau:	süß
Bio-Zertifiziert:	ja
Weintyp:	Bio-Prädikatswein aus Österreich
Herkunft:	Burgenland
Analysedaten:	Alkohol - 10,5%vol. Restzucker - 70,9g/l Säure - 5,0g/l
Potenzial:	2024 - 2027
Kostnotizen:	Die Spätlese besticht im ersten Augenblick durch ein klares Goldgelb. Die blumige Muskat-Aromatik animiert zum ersten Schluck. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und klar strukturiert. Feinwürzige Nuancen lassen diesen Muskat Ottonel sehr balanciert erscheinen. Im Abgang wirkt er breit und langanhaltend.
Serviervorschlag:	Perfekt zu Käse und als Aperitif.
Serviertemperatur:	8 - 12°C
Inhalt:	750ml