



SPÄTLESE Muskat Ottonel 2024



Name:	Spätlese
Rebsorten:	Muskat Ottonel
Jahrgang:	2024
Ausbau:	süß
Bio-Zertifiziert:	ja
Vegan:	ja
Weintyp:	Bio-Prädikatswein aus Österreich
Herkunft:	Burgenland
Analysedaten:	Alkohol - 10,5%vol. Restzucker - 83,3g/l Säure - 5,0g/l
Potenzial:	2025 - 2028
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