



k.martini & sohn

Klassische Linie
WEINBERG DOLOMITEN
ROSENMUSKATELLER IGT

Jahrgang
Traubensorte
Beschreibung

2017
100% Rosenmuskateller
Der Rosenmuskateller ist sizilianischen Ursprungs und ein feiner, aromatischer roter Dessertwein mit hellrubinroter Farbe und intensivem Rosenduft. Sein Aroma ist vollmundig, süß und würzig.
Er empfiehlt sich zu Nachspeisen auf Teig- und Fruchtbasis, z. B. Mohnstrudel und Krapfen.

Empfohlene Speisen

Serviertemperatur

8° - 10° C

Lage/Klima/Boden

Trentino

Anbauform

Guyot

Ertrag

90 hl/ha

Vinifizierung

Ausbau im Edeltank

Analysewerte:

Alkohol | 11,5 %Vol
Säure | 5,2 g/l
Restzucker | 60 g/l
Extrakte | 25 g/l

Lagerfähigkeit | 1-2 Jahre

