



k.martini & sohn

Klassische Linie  
**WEINBERG DOLOMITEN**  
**ROSENMUSKATELLER IGT**

**Jahrgang**  
**Traubensorte**  
**Beschreibung**

2018  
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 Edelstahltank

**Analysewerte:**

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

**Lagerfähigkeit** | 1-2 Jahre

