



k.martini & sohn

Klassische Linie
WEINBERG DOLOMITEN
ROSENMUSKATELLER IGT

Jahrgang
Traubensorte
Beschreibung

2019
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

