



k.martini & sohn

Klassische Linie

WEINBERG DOLOMITEN

ROSENMUSKATELLER IGT

Traubensorte Beschreibung

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.

Empfohlene Speisen

Er empfiehlt sich zu Nachspeisen
auf Teig- und Fruchtbasis, z. B.
Mohnstrudel und Krapfen.

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
-----------------------	-----------

