

MUSKAT OTTONEL 2008

Gereicht als:	Aperitif
Traubensorte:	Muskat Ottonel
Serviertemperatur:	8°C - 10°C
Technische Daten:	Alk.: 13 % vol. RZ: 2,3 g
Lagerpotential:	3-6 Jahre

Der typische Wein des Seewinkels der dieses Gebiet berühmt gemacht hat, er ist im Volksmund als der „Schmeckerte“ bekannt. Er ist bereits nur mehr im verschwindenden Ausmaß vorhanden und wurde leider von den „neumodernen“ Sorten viel zu schnell verdrängt.

Er ist für unseren Betrieb eine Leitsorte.



Dieser Wein ist speziell im Export sehr beliebt und hat uns weltweit schon sehr viel Ruhm und Ehre eingebracht.

Geschmack:

Zart, feines und elegantes Muskat-Bukett in der Nase. Am Gaumen zeigen sich Bananen- und Honigaromen und im Finish spürt man eine weiche Honig-Zitrusfrucht.

Empfohlene Speisenkombinationen der C.I.A.:

Ist perfekt geeignet als Aperitif und passt ausgezeichnet zu Spargel-, Pilz- und Fischgerichten sowie zu würzigen, asiatischen Speisen.

C.I.A. - Catering by Iain & Angela/Illmitz/Burgenland empfiehlt:

Spinatstrudel mit Ratatouille Gemüse

Wein-Info:



Food-Info:

