

Muskat Ottonel „Schilfwein“

Gereicht als: Dessertwein
Traubensorte: Muskat Ottonel
Serviertemperatur: 8-10°C
Technische Daten: Alc. 13 % vol.
RZ: 123 g/l
Lagerpotential: 20-30 Jahre

Der Schilfwein ist eine Erfindung von Willi Opitz. Die Trauben wurden in September gelesen, sechs Monate auf Schilfmatten getrocknet und danach gepresst.

Geschmack:

Feine Nase nach Rosenblüten, Honig und Zitrus. Am Gaumen exotische Früchte wie Mango, Litschi und Ananas führen zu einem eleganten langen Honigzitrus-Finish.

Empfohlene Speisekombinationen:

Dieser Wein passt sehr gut zu Vanille Pana Cotta, Honigmelone, Gänseleber und auch hervorragend zu Vanille-Eis mit Kürbiskernöl.

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

Kokosnuss und Vanille Crème Brûlée mit Shortbread



Wein-Info



Food-Info:



www.willi-opitz.at

www.private-dining.at