Beerenauslese | Gelber Muskateller

Jahrgang: 2023



Alkohol: 12,0%
Säure: 8,3g
Restzucker: 107g
Zum Online-Shop

Bewertungen:
Falstaff: 94 Punkte
A la Carte: 94+ Punkte
Gault Millau: 93 Punkte

Verkostungsnotiz:
Kräftiges Goldgelb, Messingreflexe.
Feiner Honigtouch, ein Hauch von Limettenzesten, kandierte Mandarinenzesten, Muskatnuss und etwas Litschis, angenehme Botrytiswürze.
Saftig, elegant, finessenreiche Säurestruktur, feiner Süßnachhall, sicheres Reifepotential.

Reifepotential: Jahrzehnte

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorrangend zu jeglichen Desserts- u. Süßspeisen.