

Beerenauslese | Gelber Muskateller

Jahrgang: 2023

Alkohol: 12,0%

Säure: 8,3g

Restzucker: 107g

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 hervorragend zu jeglichen Desserts- u. Süßspeisen.

