

Auslese »Muskat-Ottonel«

Angerhof-Tschida

Immerhin 136 Gramm Restzucker bringt Tschidas schmelzige Auslese auf die Waage. Sie schmeckt süß, ohne zu süß zu sein und wurde aus der Rebsorte Muskat-Ottonel gekeltert. Sie findet hier am Neusiedlersee ihre Ideal-Bestimmung. Nirgendwo sonst gelingt sie so wie hier. Expressiv duftig und würzig erinnert ihr Duft an ätherische Aromaten wie frischen Rosmarin und echten Lavendel, gepaart mit frischer Muskatnuß, Exotenobst, Äpfeln, reifen Birnen und gelben und braunen Gewürzen. Dicht und süffig duftet ihr schwelgerisches Bukett.

Was macht man mit einem derart süßen Wein? Zum echten Süßwein fehlt ihm die Süße, um sich gegen anspruchsvoll komplex süße Desserts durchzusetzen. Als »normaler« Trinkwein scheint er zu süß, um einfach mal so schnell genossen zu werden. Alkoholisch kommt er leicht daher, hat Duft und Charme, füllt den Mund weich und mild in der Säure, und so bleibt uns nur, ihn als gut gekühlten Aperitif zu empfehlen, sowie als exzellenten Begleiter hausgemachter Kuchen und cremiger, nicht zu süßer Desserts. Auch zu Eis und Parfaits mit Fruchtbegleitung kann er, wenn diese entsprechend auf seine Süße abgestimmt wurden, ideale Kombination sein. Sie sind sein Metier.

Wenn Sie die Flasche geöffnet haben, hält sie sich über Tage und Wochen im Kühlschrank frisch.

Alkohol: 8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 136 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration

0,75l
OEW25700

K&U
www.weinhalle.de