



*Rebsorte:* weißer Muskat

*Vinifikation:* Die ganzen Beeren werden unmittelbar nach der Ernte gepresst / im Anschluss kalt statisch dekantiert/ langsame, temperaturkontrollierte Fermentation mit natürlicher Hefe

*Reifung:* temperaturkontrollierte Stahltankreifung auf den Hefen für mindestens 6 Monate

*Aroma:* feines, lang anhaltendes Bouquet mit Salbei-, Zeder- und Aprikosennoten/ kombiniert mit einem Hauch Lorbeere und Myrthe/ unglaublich elegant und komplex

*Geschmack:* körperreich und fein strukturiert/ mit einem leicht bitteren Abgang ausgeglichen durch eine angenehme Frische und Reinheit

*Serviertemperatur:* 12 °C

*Servievorschläge:* Fisch, Geflügel, milder oder mittelreifer Käse