



k.martini & sohn

Klassische Linie

**WEINBERG DOLOMITEN
ROSENMUSKATELLER IGT**

**Traubensorte
Beschreibung**

100% Rosenmuskateller
Der Rosenmuskateller ist
sizilianischen Ursprungs und ein
feiner, aromatischer roter
Dessertwein mit hellrubinroter
Farbe und intensivem Rosenduft.
Sein Aroma ist vollmundig, süß
und würzig.

**Empfohlene
Speisen**

Er empfiehlt sich zu Nachspeisen
auf Teig- und Fruchtbasis, z. B.
Mohnstrudel und Krapfen.

Serviertemperatur

8° - 10° C

Lage/Klima/Boden

Trentino

Anbauform

Guyot

Ertrag

90 hl/ha

Vinifizierung

Ausbau im Edelstahltank

Analysewerte:

Alkohol	11,5 %Vol
Säure	5,2 g/l
Restzucker	60 g/l
Extrakte	25 g/l

Lagerfähigkeit | 1-2 Jahre

