NON FERMENTUM
MUSKATELLER
SÜSS

2018

Klassifikation	KEINE
Rebsorte	Muskateller
Gärung	ohne Gärung auf 16 vol % aufgespritet

Alkohol	16 %VOL
Restzucker	159 G/L
Säure	G/L
Ausbau	neues Barrique 7 Jahre

Trinktemperatur	8-12 °C
Lagerfähigkeit	40 Jahre

Ein Klassiker des Hauses kehrt zurück...
Ein eleganter und charaktervoller Begleiter zur Gänseleber. In der Nase verbinden sich feine rauchige Akzente mit einer dezenten Frucht. Am Gaumen zeigen sich Anklänge von Aprikose und Honig, harmonisch ergänzt durch eine feine Holzwürze und ein ausgewogenes, lang anhaltendes Finale.

Weingut Aldinger | Schmerstraße 25 | D-70734 Fellbach
www.weingut-aldinger.de | T +49 (0)711 581 417