

ROSIS

ROSENMUSKATELLER

Südtirol · Alto Adige DOC



Der sehr seltene Rosenmuskateller stammt ursprünglich aus Sizilien und ist seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in Südtirol beheimatet. Der Rosis ist ein sehr blumiger und eleganter Wein, weich und vollmundig mit einer Nase von frischen Waldbeeren.

Rebsorte	Rosenmuskateller
Anbaugebiet/Klima	Schwemmböden in Bozen auf ca. 250 Metern über dem Meeresspiegel
Ernte	Mitte bis Ende September
Weinbereitung	erlesenes Traubengut, natürliche Lufttrocknung, temperaturkontrollierte Vergärung und Lagerung im Edelstahl, Flaschenreifung
Charakteristik	Farbe: leuchtendes Rubinrot mit dunklen Reflexen Geruch: blumig nach Rosen und Muskat, Fruchtig nach roten Beerenfrüchten, aromatisch Geschmack: Feine Süße und angenehm fruchtige Säure.
Passend zu	Krapfen, Mohnstrudel, Linzertorte, Crêpes, Frucht- und Schokoladedesserts
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Alkohol	12,5 % vol*
Restzucker	92 g/l*