

Muscat de Rivesaltes AOP 0,375l

Im besonderen Klima des Roussillon reift der Muscat zu enormer Konzentration und feiner Süße. Gekonnt aromenschonend vinifiziert, verführerisch und lecker als Aperitif oder zu reifem Käse, insbesondere Blauschimmel und von der Ziege.

Erzeuger:	Domaine Cazes
Anbaugebiet:	Rivesaltes
Rebsorte:	Muscat/Muskateller
Jahrgang:	2019
Temperatur:	8°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	Blauschimmelkäse oder als Aperitif
Artikel-Nr.	15435
Volumen	0,375l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biodyvin/Sudvinbio
Schweflige Säure frei (mg/l)	7
Gesamtsäure (g/l)	4,1
Restzucker (g/l)	110,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	86
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,2
Weinstil	edelsüß

